

*The*  
**BUTCHER**  
SOCIETY

CARTA

# ESPECIALIDADES DE NAVIDAD

PAVO, POLLO Y PATO RELLENOS,  
ASADOS DE CORDERO, LECHAZO,  
COCHINILLO Y TERNERA,  
PÂTÉS EN CRÔUTE Y FOIE-GRAS,  
CANELONES, BANDEJAS DE IBÉRICOS,  
QUESOS, AHUMADOS, CAVIAR  
Y GUARNICIONES

## ESPECIALIDADES DE NAVIDAD

### PRODUCTO EN CRUDO

**CAPÓN RELLENO 3-4 kg** 27,75 €/kg

Chalota, secreto ibérico picado, armagnac, trufa, pistachos e hígado de pato

**POLLO DE PAGÈS RELLENO 2,5-3,5 kg** 14,50 €/kg

Carne picada de pollo, secreto ibérico, cebolla confitada, ciruelas y setas de temporada

**POLLO ECOLÓGICO RELLENO 2,5-3,5 kg** 22 €/kg

Carne picada de pollo, secreto ibérico, cebolla confitada, ciruelas y setas de temporada

**PAVO RELLENO (blanco) 3 kg** 15 €/kg

Carne picada de cerdo, papada ibérica, manzana, orejones, pasas y canela

**PAVO RELLENO (negro) 3 kg** 21 €/kg

Carne picada de cerdo, papada ibérica, manzana, orejones, pasas y canela

**PATO RELLENO 2 kg** 16,50 €/kg

Manzana caramelizada, foie de pato, carne de cerdo picada, orejones y pistachos

**PICANTONES RELLENOS** 9 €/ud

Bacon, dátiles y carne de cerdo picada

### **CORDERO**

Entero 24,50 €/kg - medio 24,50 €/kg - pierna 25,50 €/kg - espalda 26,50 €/kg

### **CABRITO**

Entero 38 €/kg - medio 38 €/kg - pierna 40 €/kg - espalda 45 €/kg

### **LECHAZO**

Entero 38 €/kg - medio 38 €/kg - pierna 40 €/kg - espalda 45 €/kg

### **COCHINILLO**

Entero 85 €/kg - medio 42,50 €/kg

### **TERNERA**

Roastbeef 32 €/kg - carrillera 20 €/kg

### **ENCARGOS DE AVES**

ANTES DEL 20 DE DICIEMBRE

### **RESTO DE ENCARGOS**

ANTES DEL 23 DE DICIEMBRE





The  
**BUTCHER**  
SOCIETY

**ESPECIALIDADES DE NAVIDAD**  
COCINADAS A BAJA TEMPERATURA

**CORDERO**

Entero 34,50 €/kg - medio 34,50 €/kg - pierna 35,70 €/kg - espalda 37,10 €/kg

**CABRITO**

Entero 53,25 €/kg - medio 53,25 €/kg - pierna 56 €/kg - espalda 63 €/kg

**LECHAZO**

Entero 53,25 €/kg - medio 53,25 €/kg - pierna 56 €/kg - espalda 63 €/kg

**COCHINILLO**

Entero 119 €/kg - medio 59,50 €/kg

**TERNERA**

Roastbeef 44,80 €/kg - carrillera 28 €/kg

**POLLO ECOLÓGICO**

Pieza entera

16,50 €/kg

**POLLO DE PAGÈS**

Pieza entera

9,50 €/kg

**PAVO**

Pavo blanco 8,50 €/kg - Pavo negro 18,50 €/kg

**PATO**

Pieza entera

13,50 €/kg

**CAPÓN**

Pieza entera

14 €/kg

**CANELONES**

de asado de tres carnes

15 €/6 ud.

**CANELONES**

de foie con trufa

7,95 €/6 ud.

**ENCARGOS DE AVES**

ANTES DEL 20 DE DICIEMBRE

**RESTO DE ENCARGOS**

ANTES DEL 23 DE DICIEMBRE





The  
**BUTCHER**  
SOCIETY



ESPECIALIDADES DEL CHEF  
**ALBERT BORONAT**

## PÂTÉ EN CROÛTE

tradicional con foie-gras

106 €/KG

UNA DELICIOSA RECETA AL HORNO A BASE DE CARNES MAGRAS MARINADAS (CERDO, TERNERA Y AVE) INCLUIDAS EN UNA FARSA FINA A LA QUE SE AÑADEN FOIE GRAS Y FRUTOS SECOS, RECUBIERTA CON UNA CRUJIENTE MASA DE PASTA BRISA.

## PÂTÉ EN CROÛTE

de pato a la naranja, foie gras y Grand Marnier

116 €/KG

## FOIE GRAS DE PATO IGP SUD OUEST CONFITADO AL VINO ESPECIADO Y MEMBRILLO

242 €/KG

## GALANTINA DE POLLO DE CORRAL A LA CATALANA

99 €/KG



ENCARGOS  
ANTES DEL 20 DE DICIEMBRE





The  
**BUTCHER**  
SOCIETY



**ESPECIALIDADES DE NAVIDAD**  
BANDEJAS Y GUARNICIONES

BANDEJAS

**BANDEJA DE IBÉRICOS MALDONADO**

según composición

**BANDEJA DE QUESOS**

según composición

**BANDEJA DE AHUMADOS Y CAVIAR**

según composición

GUARNICIONES

**CEBOLLA CONFITADA**

con mantequilla y vainilla

15,50 €/kg

**PATATA PLATILLO**

con mantequilla y romero

12,50 €/kg

**GALETS RELLENOS**

6 y 12 unidades

3,30 € - 6,60 €

**PELOTA PARA CALDO**

16,50 €/kg

**PREPARADO DE CARNE PARA CALDO**

12,95 €/kg

**ENCARGOS**

ANTES DEL 23 DE DICIEMBRE

