

CARTA  
LAFAYETTE

---

*Al Vacío*

INSTRUCCIONES DE NUESTRO CHEF  
**Paso a paso...**

---



*Brasserie*  
**LAFAYETTE**  
MADRID

---

Bon appetit!



**SE RECOMIENDA ABRIR LOS PAQUETES DE UNO EN UNO, EVITANDO QUE SE MEZCLEN SALSAS Y RECETAS**

---



## Mantequilla Lafayette

- 1** Atemperar la mantequilla media hora.
- 2** Ponerle sal, al gusto.



## Ensalada de ave y zanahoria con vinagreta suave de anchoa

- 1** Poner las verduritas en un recipiente. Sal pimentar al gusto antes de servir y mezclar.
- 2** Colocar las verduritas sobre un plato y añadir las láminas de pechuga de ave. Salsear con la vinagreta.

**SE RECOMIENDA ABRIR LOS PAQUETES DE UNO EN UNO, EVITANDO QUE SE MEZCLEN SALSAS Y RECETAS**

---



## Gazpacho de tomate y fresas con tomatitos cherrie

**1** Tomar el gazpacho frio. Servir en un plato hondo con los tomatitos cherrie.



## Laminado de salmón curado con salsa fresca de ceviche

**1** Colocar las láminas de salmón en un recipiente hondo y añadir la salsa de ceviche.

Tomar en frio o temperatura ambiente.

**SE RECOMIENDA ABRIR LOS PAQUETES DE UNO EN UNO, EVITANDO QUE SE MEZCLEN SALSAS Y RECETAS**

---



## Grisón de ciervo con encurtidos

- 1 Tomar la carne con tostas. Colocar los encurtidos y la salsa de café encima de la carne o tomar por separado.



## Brownie de chocolate, crumble choco y chocolate blanco

- 1 Se recomienda que la crema de chocolate este bien fría.
- 2 Servir el brownie en frío o a temperatura ambiente.

**TODOS LOS PLATOS TIENEN UNA CADUCIDAD DE UNA SEMANA DESDE FECHA DE ENVÍO**

---

**SE RECOMIENDA ABRIR LOS PAQUETES DE UNO EN UNO, EVITANDO QUE SE MEZCLEN SALSAS Y RECETAS**

---



## **Manzana fresca, crumble con caramelo de cardamomo**

**1** Emplatar en frío. Colocar el caramelo de cardamomo encima de la manzana. Añadir el crumble.

**TODOS LOS PLATOS TIENEN UNA CADUCIDAD DE UNA SEMANA DESDE FECHA DE ENVÍO**

---