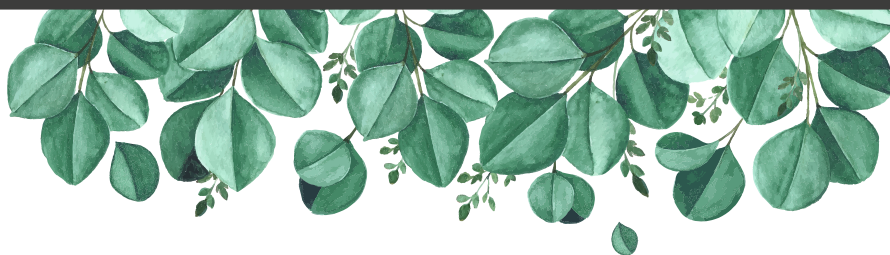


CARTA LAFAYETTE

Al Vacío

INSTRUCCIONES DE NUESTRO CHEF
Paso a paso...



Brasserie
LAFAYETTE
M A D R I D

Bon appetit!



brasserielafrayette.es

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 Emplatado 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
