

CARTA
LAFAYETTE

Al Vacío

INSTRUCCIONES DE NUESTRO CHEF
Paso a paso...



Brasserie
LAFAYETTE
MADRID

Bon appetit!



brasserielaayette.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.



Balotine de foie y rillette de pato

- 1 Sacar la pieza de la bolsa de vacío y dejar atemperar durante 5 minutos.
- 2 Añadir encima sal maldon.

Sugerencia *Se recomienda tomar con pan tostado.*



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.



Guiso de garbanzo con calamar

1 Introducir la bolsa de vacío en un baño maría durante 6 minutos.

Servir en un plato hondo.

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



Magret de pato a la naranja

- 1** Sacar a temperatura ambiente 30 minutos fuera de la bolsa.
 - 2** Colocar en una bandeja de horno y regenar 5 minutos a 200 grados con horno precalentado.
 - 3** Calentar la salsa de naranja 2 minutos al baño maría.
 - 4** Utilizar sal maldon
 - 5** Laminar el pato y emplatar con la salsa
-



Brownie con crema inglesa y crumble de chocolate

- 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