

# CARTA LAFAYETTE

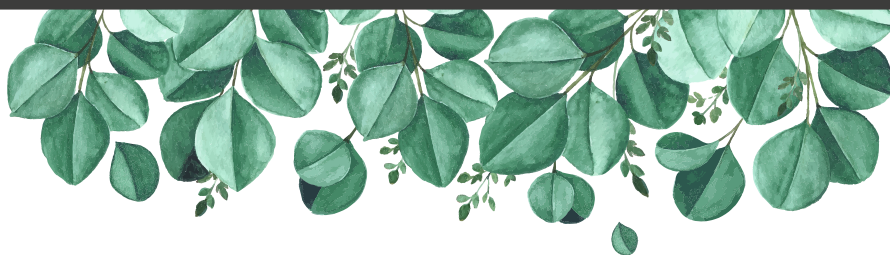
---

## *Al Vacío*

INSTRUCCIONES DE NUESTRO CHEF

*Paso a paso...*

---



*Brasserie*  
**LAFAYETTE**  
M A D R I D

---

Bon appetit!



[brasserielafrayette.es](http://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.



## Balotine de foie y rilette 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 vacio 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 regenerar 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** 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

---