

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.



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.



Mejillones en escabeche

1 Introducir la bolsa de vacio en un baño maría durante 1 minuto.

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



Carrilleras Bouirguignon

- 1** Calentar la carrilleras dentro de una cazuela con agua hirviendo durante 10 minutos.
- 2** Sal pimentar al gusto

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 Emplatarse en frío. Colocar el caramelo de cardamomo encima de la manzana. Añadir el crumble.



Brownie con crema inglesa y crumble de chocolate

- 1** Se recomienda que la crema de chocolate esté 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