

RECETAS DE FAMILIA

Navidad 2016
reservar y
llevar

materia.
sabores en extinción

capón.

de cría natural, de la granja Dehesa El Milagro:
asado para 8-10 pax..... 150 €

relleno de ternera y jamón ibérico.... 180 €

relleno de ternera y cerdo ibérico de bellota, dátiles, orejones, foie y
farsa de boletus y verduras para 10-12 pax..... 200 €

cordero.

de cría natural, de Oropesa:
asado en cuartos para 3-4 pax..... 40 €/cuarto
75 €/medio y 150 €/entero

pularda.

de Mos, de nuestra amiga María de Cruces (Pontevedra) criadas en
casa:

rellena de ternera blanca y jamón ibérico para 6-8 pax..... 120 €

gallina.

procedentes de casonas de Silleda, Pontevedra, alimentadas con
restos de huerta y grano
en pepitoria clásica para 6-8 pax..... 125 €/entera

callos.

de Doña Leo, negros de ternera lechal gallega 400 gr 14 €

Necesario reservar con mínimo 10 días de antelación
Los pedidos se entregarán envasados al vacío
Forma de pago: 50 % a la reserva y 50 % al recoger el pedido

☎ 915 465 996

✉ reservas@materiaestaurante.com

www.materiaestaurante.com

C/ Juan Bravo 25 28006 Madrid