

Carta especial de Navidad

Take away y Delivery en Valencia capital
y poblaciones limítrofes
y Take away en Dénia los días:

24 Dic - Nochebuena

25 Dic - Navidad

31 Dic - Nochevieja



Take away horario recogida

Recogida en Restaurante Llisa Negra (València)
Recogida en Quique Dacosta Restaurante (Dénia)
24 diciembre: de 12h a 16h
25 diciembre: de 11h a 13h
31 diciembre: de 12h a 16h

Delivery horario reparto (solo València y zonas limítrofes)

Franjas de reparto:
24 diciembre: de 11h a 15h
25 diciembre: de 10h a 13h
31 diciembre: de 11h a 15h

Zonas reparto y tarifas de envío

Zonas de Valencia Capital: 4€
Zonas limítrofes y poblaciones: 5,50€
Mislata - Quart de Poblet - Xirivella
Picanya - Paiporta - Aldaia - Alaquás - Catarroja
Torrent- Paterna - Burjassot- Mas Camarena
Alboraya - Tabernes Blanques - Meliana
Godella - Rocafort - Moncada - Puzol
(consúltanos si no encuentras tu zona)

Política de cancelación

Según nuestra política de cancelación, se podrá cancelar el pedido con 72h de antelación con reembolso del pago efectuado. Una vez pasado este plazo no podremos admitir devoluciones.

Fecha límite para realizar pedidos

Tres días antes de la fecha elegida

REALIZAR PEDIDOS

www.qdelivery.es



ENTRANTES

**Ración de ventresca de atún curada
en atmósfera salina** 33€

(Bandeja aconsejada para compartir entre 4 personas)
100gr. Mantener en frío hasta el momento de consumo.
Acompañado de cebollitas encurtidas y almendras.

**Salpicón emulsionado con centolla
desmigada y crema agria** 18€

(Aconsejado para compartir entre 2 personas)
Conservar en frío hasta el momento del consumo.
Añadir la crema agria al emplatar.

**Txangurro de centolla gratinado
con mantequilla de hierbas** 19€

(Aconsejado para compartir entre 2 personas)
Conservar en frío.
Necesidad de horno 5 min antes del consumo.

**Cremoso de foie gras
con nueces de macadamia tostadas
y brioche caramelizado** 26€

(Aconsejado para compartir entre 4 personas)
Conservar en frío hasta el momento del consumo.

**Bogavante del Cantábrico entero asado
con gratén de erizos** 55€

(Aconsejado para compartir entre 2 personas)
Conservar en frío. Se presenta abierto precocido en
bandeja apta para horno. Hornear 6' para gratinar.





MARISCOS

**Gamba roja de Dénia hervida
en agua de mar (6 unid)** 55€

Conservar en frío hasta el momento del consumo.

**Langostino de Vinaroz cocido
en agua de mar (6 unidades)** 50€

(Aconsejado para compartir entre 2 personas)
Conservar en frío hasta el momento del consumo.
Añadir la crema agria al emplatar.

**Quisquilla de Santa Pola cocida
en agua de mar (18 unidades)** 25€

Conservar en frío hasta el momento del consumo.

**Ostras Guillardau acompañadas de sus
aliños (8 unidades)** 50€

Conservar en frío hasta el momento del consumo. Se
presentan las ostras limpias y abiertas en su concha.
Acompañadas de aliños: Ceviche y Bloody Mary.





PRINCIPALES

**Sopa de gallina asada con setas,
parmentiere de patata trufada
y huevo poché** 36€

(Cantidad para 4 personas)

Conservar en frío. Calentar el caldo. Se presentan ingredientes por separado para el montaje del plato.

**Lubina al hojaldre rellena de pistachos
y carabineros con salsa americana** 30€

(Aconsejado para compartir entre 2 personas)

Conservar en frío. Se presenta en bandeja listo para hornear 20'. Le acompaña salsa americana en otro envase.

**Arroz meloso de sepia
y pelota de Navidad** 42€

(Cantidad para 4 personas) Conservar en frío.

Arroz precocido con ingredientes por separado a falta de una 2ª cocción de 7' en cocina.

**Pastela crujiente de paletilla de cordero
al ras el hanout** 22€

(Aconsejado para compartir entre 2 personas)

Conservar en frío. Se presenta en bandeja de horno lista para hornear 15'.



PRINCIPALES

Caldereta de langosta del Mediterráneo con patatas y refrito de frutos secos 58€

(Aconsejado para compartir entre 2 personas)
Conservar en frío.
Langosta precocida en su caldereta en una bandeja lista para hornear 10'.

Pollo Coquelet glaseado, relleno de foie y setas acompañado de patatas 36€

Conservar en frío. (Aconsejado para compartir entre 4 personas)
Se presenta en bandeja para horno con su guarnición.
Hornear 10'.

Rodaballo entero desespinado y asado acompañado con ratatouille y beurre blanc 120€

(Aconsejado para compartir entre 6 personas)
Conservar en frío.
Se presenta en bandeja de horno sobre ratatouille, listo para acabar de hornear 10'.)





POSTRES

Tarta de queso fundente

27€

(6/8 raciones) Lista para su consumo, mantener a temperatura ambiente.

Tarta de chocolate

30€

(6/8 raciones) Lista para su consumo, mantener a temperatura ambiente.

**PUEDES VER FOTOS DE LOS PLATOS EN LA CARTA
DE LA WEB AL REALIZAR EL PEDIDO**

*De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011, informamos a nuestros clientes, que los productos incluidos en la carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos.
Más información en la ficha del plato al realizar el pedido*



SUGERENCIA DE MENÚS PARA 2 PERSONAS

(Diseñados con platos de la carta, puedes elegir el menú entero o configurarte tu menú con los platos sueltos de la carta)

Menú 1 para dos

209€ (104,50€ persona)

- Gamba roja de Denia hervida en agua de mar: 6 unidades
- Ostras Gillardeau abiertas acompañadas de sus aliños: 8 unidades
- 1 Bogavante del cantábrico entero asado con gratén de erizos
- 1 Pastela crujiente de paletilla de cordero al ras-el-hanout
- Tarta de queso fundente (entera)

Menú 2 para dos

137€ (68,50€ persona)

- 1 Ración de ventresca de atún curada en atmósfera salina (100gr)
- Quisquillas de Santa Pola cocidas en agua de mar: 18 unidades
- 1 Txangurro de centolla gratinado con mantequilla de hierbas
- 1 Lubina al hojaldre rellena de pistachos y carabineros acompañada con salsa americana
- Tarta de chocolate (entera)

SUGERENCIA DE MENÚS PARA 4 PERSONAS

(Diseñados con platos de la carta, puedes elegir el menú entero o configurarte tu menú con los platos sueltos de la carta)

Menú 1 para cuatro

327€ (81,75€ persona)

Ración de ventresca de atún curada en atmósfera salina (100gr)

Cremoso de foie gras con nueces de macadamia tostadas
y brioche caramelizado

2 Salpicones emulsionados con centolla desmigada y crema agria

Ostras Gillardeau abiertas acompañadas de sus aliños: 8 unidades

Sopa de gallina asada con setas, parmentiere de patata trufada y
huevo poché. (Para 4 personas)

2 Calderetas de langosta del mediterráneo con patatas
y refrito de frutos secos

Tarta de chocolate (entera)

Menú 2 para cuatro

292€ (73€ persona)

Langostino de Vinaroz cocidos en agua de mar: 12 unidades

Quiquillas de Santa Pola cocidas en agua de mar: 18 unidades

2 Txangurros de centolla gratinados con mantequilla de hierbas

2 Lubinas al hojaldre rellena de pistachos y carabineros
acompañada con salsa americana

Arroz meloso de sepia y pelota de navidad (Para 4 personas)

Tarta de queso fundente (entera)

SUGERENCIA DE MENÚS PARA 6 PERSONAS

(Diseñados con platos de la carta, puedes elegir el menú entero o configurarte tu menú con los platos sueltos de la carta)

Menú 1 para seis

396€ (66€ persona)

2 Raciones de ventresca de atún curada en atmósfera salina (200gr total)

3 Salpicones emulsionados con centolla desmigada y crema agria

3 Calderetas de langosta del mediterráneo con patatas y refrito de frutos secos

2 Pollos Coquelet glaseados, rellenos de foie y setas acompañado con patatas panadera

Tarta de chocolate (entera)

Menú 2 para seis

458€ (76,33€ persona)

Gamba roja de Denia hervida en agua de mar: 6 unidades

Langostino de Vinaroz cocidos en agua de mar: 6 unidades

Quisquillas de Santa Pola cocidas en agua de mar: 18 unidades

2 Cremosos de foie gras con nueces de macadamia tostadas brioche caramelizado.

3 Txangurros de centolla gratinados con mantequilla de hierbas.

2 Sopa de gallina asada con setas, parmentiere de patata trufada y huevo poché. (Para 8 personas total)

Rodaballo entero desespinado y asado acompañado con ratatoullie de verduras y salsa beurre blanc

Tarta de queso fundente (entera)

¡FELICES FIESTAS!

Quique Jacosta

Contacto:

Telf: 634 69 39 73

Mail: qdelivery@quiquedacosta.es

