

¡AVISAD DE ALÉRGENOS!



TALLER
COCINA DE
TERUEL

HECHO EN CASA - HECHO EN CASA -
100% ORSERO
HECHO EN CASA

PEDIDOS PARA NOCHEBUENA: HASTA EL 18 DE DICIEMBRE y entrega máxima el 23

PEDIDOS PARA NOCHEVIEJA: HASTA EL 26 DE DICIEMBRE

PEDIDOS PARA REYES: HASTA EL 30 DE DICIEMBRE y entrega máxima el 5 de enero

Encargos en:

WhatsApp: 600 913 168 / 625 39 66 58

Recogida en:

Taller Cocina de Teruel: Ctra. Villaspesa, 67

Visítanos:

www.facebook.com/tallercocinadeteruel

www.instagram.com/tallercocinateruel

www.cocinadeteruel.com

Únete a nuestro grupo de difusión
para recibir ofertas de platos, promociones, etc...

Solicítalo en el WhatsApp 600913168

Platos cocinados servidos en frío, listos para calentar y comer.

Símbolos de los alérgenos incluidos en los platos:



Lácteos



Soja



Huevos



Gluten



Frutos con cáscara



Crustáceos



Sulfitos



Cacahuetes



Pescado



Granos de sésamo



Moluscos



Mostaza



TALLER
COCINA DE
TERUEL



CARTA Y MENÚS 2025
PARA DISFRUTAR
EN CASA



ENTREMESES Y CENTROS DE MESA

- ☐ Media piña rellena de cóctel de mar y langostino cocido **8,75€**
- ☐ Eclipse 2026: 1 minicroissant de manzana, pavo y crema trufada; 1 bombón de Jamón de Teruel, foie y pera al coñac y 1 suspiro gratinado de puerros y queso de cabra Hontanar **5,75€**
- ☐ Manita de cerdo al estilo festivo **6,75€**

ENTRANTES

- ☐ Crepes fin de otoño con leche de coco (setas, remolacha, boniato y pato) **5,95€**
- ☐ Cardo en sinfonía (setas, crema de castañas y crocanti de nueces) **5,95€**
- ☐ Canelones suaves de ciervo con queso de oveja Hontanar (fruta de invierno y salsa de paté) **5,95€**

PESCADOS

- ☐ Bacalao gratinado con aceitunas de anchoas, salsa de mejillones, rollito de calabacín y requesón **8,95€**
- ☐ Vieira rellena con merluza, calabaza y muselina de trigueros **7,95€**

GUARNICIONES

- ☐ Patatas panadera asadas (bdja. de 4 raciones) **5,55€**
- ☐ Ensalada con avellanas, pepinillo y pipas de girasol (bdja. 1 rac.) **2,25€**

CARNES

- ☐ Carrilleras estofadas con castañas, cebolletas y miel con mostaza al jerez **8,95€**
- ☐ Paletilla de Ternasco asada **39€**
- ☐ Pollo relleno con huevo, manzana y frutos secos **36€ medio; 69€ entero (aprox 15/20 ración aprox); ración 6,95€**
- ☐ Lomo relleno de longaniza y orejones con salsa (aprox 4/5 rac.) **27€**

POSTRES Y DULCES CASEROS

- ☐ Tronco de Navidad con chocolate y crema pastelera **3,95€**
- ☐ Cuajada de frutos rojos cubierta de canela **2,95€**
- ☐ Piña flambeada al ron **2,95€**
- ☐ Suspiro de crema con limón y merengue **3,95€**



Menú Gourmet

(a elegir 1 de cada grupo)

17,50€
por comensal

(Alérgenos ver en carta)

ENTRANTE

- ☐ Crepes fin de otoño con leche de coco (setas, remolacha, boniato y pato)
- ☐ Cardo fresco guisado (setas, crema de castañas y crocanti de nueces)
- ☐ Canelones suaves de ciervo con queso de oveja Hontanar (fruta de invierno y salsa de paté)

SEGUNDO

- ☐ Bacalao gratinado con aceitunas de anchoas, salsa de mejillones, rollito de calabacín y requesón
- ☐ Vieira rellena con merluza, calabaza y muselina de trigueros
- ☐ Carrilleras estofadas con castañas, cebolletas y miel con mostaza al jerez
- ☐ Paletilla de Ternasco asada (suplemento 4€)
- ☐ Ración de pollo relleno

GUARNICIÓN

- ☐ Patatas panadera asadas
- ☐ Lechuga con avellanas, pepinillo y pipas de girasol

POSTRES

- ☐ Tronco de Navidad con chocolate y crema pastelera
- ☐ Cuajada de frutos rojos cubierta de canela
- ☐ Piña flambeada al ron
- ☐ Suspiro de crema con limón y merengue

MENÚ VEGETARIANO

Precio 16,95€

- Cardo fresco guisado
- Galets rellenos de calabaza, trigueros, requesón y limón con salvia
- (Guarnición a elegir couscous o ensalada de la carta)
- Piña flambeada al ron

MENÚ INFANTIL Precio 8,50€

Primeros a elegir...

- ☐ Sopa maravilla elaborada con caldo de pollo y jamón
- ☐ Canelones de pollo

Segundos a elegir...

- ☐ Alitas de pollo (4 uds) y patatas gajo
- ☐ Nuggets, croquetas de jamón y patatas gajo

Postres a elegir....

- ☐ Profiteroles de nata y chocolate (2 uds)
- ☐ Fruta
- ☐ Danonino

AVISAD DE ALERGIAS