

Inurria 
experiencias gastronómicas

NAVIDAD

2022/2023



**LA MAGIA
DE NUESTRA
COCINA EN
TU MESA**

Con la navidad llega el momento de compartir
y de hacer felices a los que más queremos.

Nuestros cocineros llevan todo el año
esperando este momento tan especial para
sorprenderle.

PARA
NOCHEBUENA

Pedidos hasta el
22 de diciembre
de 2022

PARA
NOCHEVIEJA

Pedidos hasta el
28 de diciembre
2022

PARA LA
NOCHE DE REYES

Pedidos hasta el
5 de enero de
2022

ENTRANTES

- Croquetas de cremosa de jabugo

15,99 € / kg



- Croquetas de boletus y esencia de trufa blanca

17,95 € / kg



- Bisque de marisco con eneldo y un toque de Noilly Prat

19,49 € / kg



- Ensalada de marisco con la clásica salsa cocktail de toda la vida

17,99 € / kg



ENTRANTES

- Pastel de cabracho con mayonesa cremosa de acero

29,00 € / kg



- Salpicón de langostinos tigre, picadillo de pimientos y cebolla dulce

35,00 € / kg



- Pimientos del piquillo rellenos de marisco

34,00 € / kg



- Capsulas de bombones de foie recubierto de polvo de oro

24,00 € / ud



PESCADOS

- Merluza de anzuelo rellena de gulas y marisco

48,00 € / kg



- Lubina rellena, napeada con salsa de Champagne y azafrán

44,00 € / kg



- Lomo de bacalao de Nueva Zelanda con salsa de almendras tostadas

40,00 € / kg



- Suprema de salmón con salsa chipotle y dados de piña maceradas 44 € / kg

44,00 € / kg



PESCADOS

CARNES

- Solomillo con salsa Oporto y foie 59,00 € / kg



- Roast beef con salsa Cumberland 48,00 € / kg



- Redondo de ternera asado con salsa de ciruelas, higos y mostaza de Dijon 47,00 € / kg



- Pierna de cordero lechal asada y en su jugo 22,00 € / ud



- Escalopines de solomillo con salsa roti de ternera y boletus 59,00 € / ud



AVES

- Confit de pato con salsa de naranja y Grand Marnier



28,00 € / kg

- Pularda rellena con salsa de boletus, trufa y nueces



49,99 € / kg

- Roti de pularda rellena de salsa de pasas sultana y manzana Granny Smith



45,90 € / kg



GUARNICIONES

- Popurrí de setas, champiñones y espárragos trigueros 11 € / kg
- Patatas panaderas con cebolla y pimientos confitados 11 € / kg
Ⓐ
- Patatitas baby asada y salteadas con mantequilla de hierbas de Provence 11 € / kg
Ⓘ
- Cebollitas glaseadas con azúcar mascabado y cabernet Sauvignon 11 € / kg
Ⓐ Ⓘ
- Medallones de patatas gratinadas con crema de queso Gouda 14 € / kg
Ⓐ Ⓘ
- Banda quiche de puerros a baja temperatura y crema fina de huevos y nata 26 € / ud
Ⓐ Ⓘ Ⓞ

SALSAS PARA ACOMPAÑAR CARNES

- Salsa de frutos rojos 13 € / L



- Salsa clásica demiglacé 11 € / L



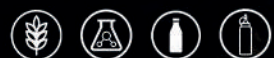
- Boletus y setas 15 € / L



- Salsa agri dulce 15 € / L



- Salsa española 11 € / L



SALSAS PARA ACOMPAÑAR PESCADOS

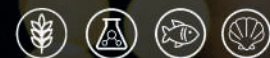
- Salsa de cítricos 13 € / L



- Salsa verde con fumet de pescado 14 € / L



- Salsa marinera 15 € / L



POSTRES

- Mousse suave de turrón y galleta champagne 6,50 € / ud



- Terciopelo de chocolate con galleta sablé de cacao 6,50 € / ud



- Tarta de queso cremosa y coulis de frutos del bosque 6 € / ud



- Cúpula dacquoise de coco y mouse de mango glaseado en almíbar de canela de rama 6,50 € / ud



- Sablé de manzana con cerezas, frambuesas y grosellas 6 € / ud



Queremos que disfrutes al máximo de la experiencia de Inurriak en Casa, es por eso que, junto con nuestros chefs, te enseñamos cómo regenerar los platos más deliciosos de estas navidades.

Cremas y salsas



Potencia máxima 2 minutos, recomendamos tapar con una tapa apta para microondas



En un cazo calentar a fuego lento durante 3 minutos

Pescados y mariscos



Precalentar el horno a 140 °C durante 8 minutos, poner el producto sobre una fuente con un fondo de salsa y guarnición.

Guarniciones



Calentar en microondas a máxima potencia durante 2 minutos, recomendamos tapar con una tapa apta para microondas

Postres



Conservar en frigorífico entre 4 y 6°C grados de temperatura

CONDICIONES DE RESERVA

Los portes serán calculados según dirección de entrega.

Las viviendas que no dispongan de ascensor, el cliente deberá recibir el pedido en el portal.

Portes por horas asignadas por parte del cliente
(a consultar)

Las reservas se abonan al 100% de su totalidad.

SISTEMA DE RESERVAS

Para realizar la reserva de un pedido el cliente tendrá que enviarnos un correo electrónico a la dirección comercial@inurriak.com

Con su nombre, teléfono de contacto, los platos elegidos, y la dirección de entrega. Enviaremos al cliente una factura proforma con los detalles de su pedido y las instrucciones de pago, es muy importante poner en el concepto el número de pedido para que nuestro sistema pueda localizar la reserva.

Una vez realizado el pago el cliente deberá enviar justificante de pago a facturacion@inurriak.com. Impuestos aplicables

Los precios llevan incluidos el 10% IVA

HORARIO DE ENTREGA

Los pedidos para los días 24 / 31 de diciembre de 2022 y el 3 de enero de 2023, se servirán entre las 10:00 hasta las 16:00 horas. Recogida gratuita en nuestra cocina central sin coste.

SISTEMA DE DEVOLUCIONES DE PEDIDOS Y DERECHOS

INURRIAK CATERING garantiza a sus clientes la posibilidad de anular su pedido.

Para cualquier anulación de pedidos debe hacerse antes del día 20 de diciembre de 2022

Las anulaciones se realizarán por correo electrónico comercial@inurriak.com, no aceptamos anulaciones por otras vías.

Si un producto distinto al solicitado por el cliente fuera entregado por error de INURRIAK CATERING éste le será retirado y se le entregará el producto correcto sin ningún cargo adicional para el comprador.

Todos nuestros productos son frescos elaborados en el momento bajo demanda de nuestro cliente.

Disponemos de fichas técnicas y lotes de todos nuestros productos, en el caso que el cliente quiera comprobar su veracidad y estándar de calidad.

Al tratarse de productos frescos en perfectas condiciones y por seguridad alimentaria no procederemos la devolución, salvo que el producto se encuentre en condiciones de mal estado o erróneos.

El pedido será retirado y se le entregará el producto sin costes adicionales al cliente.

Cuando recibas tu pedido deberás inspeccionarlo inmediatamente en la presencia de nuestro repartidor, para comprobar que el pedido es correcto.

El repartidor hará dos intentos de reparto y el caso de que sean fallidos el cliente tendrá que venir personalmente a recoger su encargo en nuestras instalaciones. 10:00 — 15:00 h

Para justificar la recepción del pedido entregaremos al cliente el albarán de entrega que deberá devolver una copia firmado al repartidor.



Inurria



experiencias gastronómicas