NAVIDAD PARA COMPARTIR · 21·12

En 21·12 cocinamos por ti para que esta Navidad dediques tu tiempo a lo que más importa: disfrutar de los tuyos. Nosotros preparamos la comida; tú solo tendrás que calentar o dar el último toque a algunas elaboraciones y llevarlas a la mesa.

MADRID · 24 Y 25 DE DICIEMBRE DE 2026
Los pedidos para ambos días se entregarán el 24 de diciembre a lo largo de la mañana. La franja horaria se concretará más adelante.

ASTURIAS · 31 DE DICIEMBRE DE 2026 Y 1 DE ENERO DE 2027
Los pedidos para ambos días se entregarán el 31 de diciembre a lo largo de la mañana. La franja horaria se concretará más adelante.

En estas fechas solo realizaremos entregas en Asturias, no en Madrid. Servicio exclusivo de entrega de comida preparada. No ofrecemos servicio de cocina ni de camareros en estas fechas.



21·12

DIBUJOS DE @LOSPINCELESDEKIKA

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Bocados especiales

- *Bollos preñaos de chorizo (6,00 €/12 unid).*
- *Bombones de foie crocanti (18,00 €/12 unid).*
- *Brochetas de salmón marinado y mango con un toque de lima (18,00€/12unid).*
- *Brochetas de tataki de solomillo de ternera con salsa ponzu (18,00€/12unid).*
- *Crepes fríos de cangrejo (17,00€/12 unid).*
- *Dátiles rellenos de gorgonzola, bacon y nueces (18,00 €/12 unid).*
- *Trufas de queso de cabra y arándanos (14,00 €/12 unidades)*

Croquetas · Para freír en casa

- *Cabrales (13,00 €/12 unidades).*
- *Compango (12,00 €/12 unidades).*
- *Jamón ibérico (13,00 €/12 unidades).*



Dips acompañados de tostaditas o crudités:

- *Dip de cebolla caramelizada (15,00€/8 personas).*
- *Dip de mejillones (15,00€/8 personas).*
- *Dip de tomates asados (15,00€/8 personas).*

Empanadas (2 tamaños)

- *Atún con sofrito de verduras. (11,00 €/18 trocitos · 22,00 €/36 trocitos)*
- *Cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada. (12,00 €/18 trocitos · 24,00 €/36 trocitos)*
- *Costilla glaseada. (11,00 €/18 trocitos · 22,00 €/36 trocitos)*
- *Ternera guisada y tomate. (11,00 €/18 trocitos · 22,00 €/36 trocitos)*
- *Zamburiñas y pimientos asados (12,00 €/18 trocitos · 24,00 €/36 trocitos)*



Gildas (puedes elegir un sabor o hacer un mix)

- *Anchoa (27,00 €/12 unidades).*
- *Boquerón (25,00 €/12 unidades).*
- *Cecina y queso curado (25,00€/12 unid).*
- *boquerón y tomate seco (25,00€/12 unid).*

Quiches · Para servir frías o calentar en casa

- *Calabaza, feta y cebolla morada (24,00€/unid).*
- *Puerro, bacon y gruyere (24,00€/unid).*
- *Salmón, espinacas y gorgonzola (24,00€/unid).*

Las quiches pueden servirse en porciones individuales de bocado (1,80€/unid.)

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Para calentar en casa

- *Bikini de brie trufado (20,40 €/12 unidades).*
- *Bikini de brie, sobrasada y miel (20,40 €/12 unidades).*
- *Bikini de setas y emmental (20,40 €/12 unidades).*
- *Corona de dátiles, bacon, nueces y queso de cabra (24,00€/6-8 raciones).*
- *Corona de gambones, puerro confitado y crema de queso (30,00€/6-8 raciones).*
- *Tarta salada de calabacín, sobrasada y miel (24,00€/36 trocitos).*
- *Tarta salada de cebolla morada y queso azul (22,00€/ 36 trocitos).*

Los bikinis necesitan calentado y tostado. Las coronas pueden servirse como aperitivo, entrante o plato, según la porción elegida.

Rulos y quesos rellenos

- *Brie relleno de frutas secas, frutos secos y miel. Para calentar en casa. (15,00 €/unidad)*
- *Brie relleno de trufa. Para servir sin calentar. (14,00 €/unidad)*
- *Rulo de queso crema relleno de salmón ahumado y eneldo, acompañado de tostaditas. (15,00 €/unidad)*

Sándwiches

- *Crema de quesos y nuez (20,40 €/12 unidades).*
- *Pavo con chutney de tomate y chili (18,00 €/12 unidades).*
- *Pollo al curry con cebolla caramelizada y almendras (18,00 €/12 unidades).*

Tablas

- *Tabla de ibéricos: jamón ibérico de bellota, lomo ibérico de bellota, chorizo ibérico y mini fuets, acompañados de picos y tostaditas. (125,00 €/8 personas)*
- *Tabla de quesos: chaumes, comté, gorgonzola y curado, con uvas, picos y mermelada. (95,00 €/8 personas)*
- *Tabla de salmón ahumado: con encurtidos, blinis y salsa de eneldo (70,00€/8 personas).*







2 1
1 2

PRIMEROS PLATOS



Para servir fríos

- *Ensalada de escarola con picantón en escabeche y granada (60,00€/6 raciones).*
- *Ensaladilla de salmón ahumado (54,00€/6 raciones).*
- *Salmorejo de mango (14,00€/1L-4 raciones).*
- *Salpicón de langostinos (102,00 €/6 raciones).*



Caldos y cremas

- *Caldo de Navidad con gallina desmigada y huevo duro (20,00 €/1L-4 raciones).*
- *Crema de setas y castañas. (19,00 €/1L- 4 raciones)*
- *Sopa de marisco (24,00 €/1L-4 raciones)*
- *Vichyssoise trufada (18,00 €/1L-4 raciones).*

La vichyssoise puede servirse fría o caliente. El resto de los caldos y cremas de este apartado necesitan calentado.

SEGUNDOS PLATOS

Para servir calientes

- *Carrilleras de cerdo al vino tinto (114,00 €/6 raciones).*
- *Confit de pato con salsa de arándanos y oporto (108,00 €/6 raciones).*
- *Crepes de marisco con bechamel de sus cabezas (114,00 €/6 raciones).*
- *Pimientos rellenos de merluza (114,00 €/6 raciones).*
- *Roast beef de solomillo con salsa de su jugo (132,00 €/6 raciones).*

Para servir fríos

- *Ensaladilla con tartar de gambón (72,00 €/6 raciones).*
- *Tartar de salmón, cebolleta y mango, acompañado de tostaditas (108,00 €/6 raciones).*
- *Vitello tonnato: ternera cortada fina con salsa (108,00 €/6 raciones).*

Las guarniciones se encargan aparte, salvo que se indique expresamente que están incluidas.

GUARNICIONES

- *Cebollitas glaseadas (15,00 €/6 raciones).*
- *Gratinado de patatas con parmesano (18,00 €/6 raciones).*
- *Patatitas salteadas con mantequilla y tomillo (15,00 €/6 raciones).*
- *Pimientos caramelizados (15,00 €/6 raciones).*
- *Puré de patata (15,00 €/6 raciones).*
- *Zanahorias baby caramelizadas (15,00 €/6 raciones).*



2 1
1 2

POSTRES

Tartas enteras y brownies

- *Brownie de chocolate (27,00 €/unidad)..*
- *Brownie de chocolate blanco y nueces (27,00 €/unidad).*
- *Tarta de chocolate y almendras (32,00 €/unidad).*
- *Tarta de chocolate y caramelo salado(32,00 €/unidad).*
- *Tarta de nueces pecanas (32,00 €/unidad).*

Dulces individuales (2,00/unid)

- *Mini brownie de chocolate (1,50€/unid).*
- *Mini brownie de chocolate blanco y nueces (1,50€/unid).*
- *Mini carrot cake.*
- *Mini tarta de chocolate y almendras.*
- *Mini tarta de chocolate y caramelo salado.*
- *Mini tarta de nueces pecanas.*
- *Mini tarta de queso.*

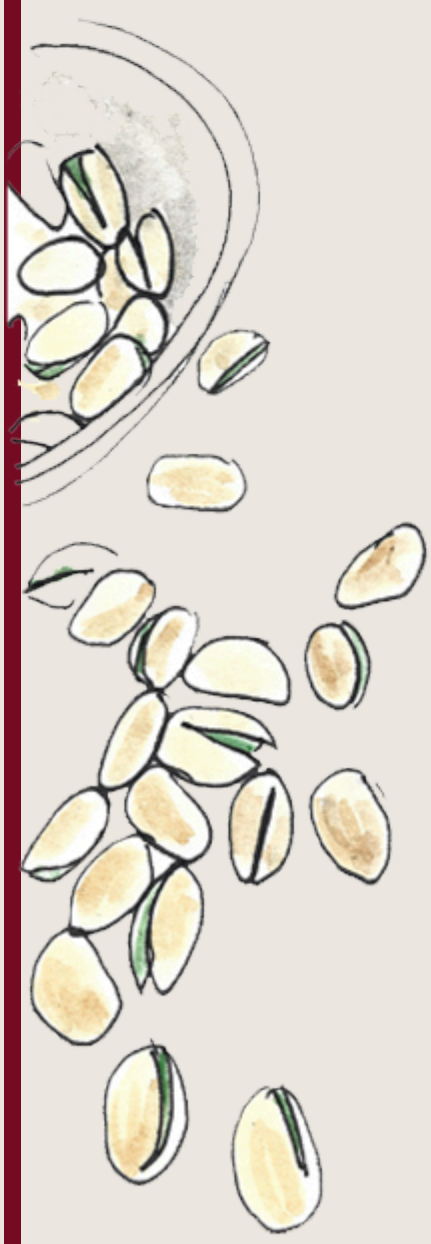


Turrones caseros

Surtido de tres variedades. (33,00 €/surtido)

- *Cacahuetes con miel.*
- *Chocolate blanco, pistachos y papaya.*
- *Chocolate con leche, Maltesers y galletas.*

¿SOIS MUCHOS Y NO CABÉIS TODOS A LA MESA?



Cread vuestro buffet frío

Para esas reuniones en las que la familia llena la casa y cada uno encuentra su sitio: en el sofá, alrededor de una mesa auxiliar o de pie charlando.

Hemos ampliado la carta con elaboraciones que puedes combinar para preparar una comida sin necesidad de sentaros todos a una mesa. Platos para comer sujetando el plato con una mano y el tenedor con la otra, junto con aperitivos de bocado.

No es un menú cerrado: elige lo que más os guste. Si lo necesitas, te ayudamos a ajustar la selección y las cantidades.

Entre las opciones de la carta encontrarás:

- *Tablas de ibéricos, quesos y salmón ahumado.*
- *Gildas, bombones de foie y trufas de queso de cabra.*
- *Rulo de queso crema relleno de salmón y brie relleno de trufa.*
- *Crepes fríos de cangrejo y sándwiches.*
- *Dips con tostaditas o crudités.*
- *Empanadas, quiches y mini quiches.*
- *Ensalada de escarola con picantón en escabeche y granada.*
- *Ensaladilla de salmón ahumado.*
- *Ensaladilla con tartar de gambón.*
- *Salpicón de langostinos.*
- *Salmorejo de mango y vichyssoise fría.*
- *Tartar de salmón, cebolleta y mango.*
- *Vitello tonnato.*
- *Dulces individuales.*

También puedes completar la mesa con nuestras coronas de hojaldre, que se entregan con instrucciones para calentarlas antes de servir.
Las cremas, ensaladas y demás elaboraciones se entregan en sus envases de transporte. Los recipientes individuales, platos, vasos y cubiertos para servirlos no están incluidos.
Conserva la comida según las indicaciones del pedido y sácala progresivamente, reponiendo a medida que se vaya consumiendo.

INFORMACIÓN DE LOS ENCARGOS

Pedidos a tu medida
No es necesario encargar un menú completo. Puedes elegir aperitivos, primeros, segundos, guarniciones y postres en las cantidades y formatos indicados.

Entrega

- *Madrid, pedidos del 24 y 25 de diciembre: entrega el 24 por la mañana, en horario por concretar.*
- *Asturias, pedidos del 31 de diciembre y 1 de enero: entrega el 31 por la mañana, en horario por concretar. No habrá entregas en Madrid para estas fechas.*

La disponibilidad y el coste del reparto se confirmarán según la dirección.

Conservación, calentado y presentación
Todos los pedidos se entregan con instrucciones específicas. Algunas elaboraciones necesitan calentado, tostado o fritura; otras se sirven frías. Indica si consumirás el pedido el día de la entrega o al día siguiente para confirmar que la selección es adecuada. Deberás disponer de espacio suficiente en el frigorífico y seguir las indicaciones facilitadas.

Solo entrega
No ofrecemos servicio de cocina ni de camareros en estas fechas. No se incluye montaje, vajilla, cubiertos, vasos, mantelería ni mobiliario, salvo que figure expresamente en el presupuesto.

Precios
Todos los precios indicados son sin IVA. A la comida se añadirá el 10 % de IVA. El transporte y cualquier otro concepto se detallarán en el presupuesto.

Alergias e intolerancias
Comunica cualquier alergia, intolerancia o necesidad alimentaria antes de confirmar el pedido. Las adaptaciones se valorarán previamente. Nuestra cocina trabaja con distintos alérgenos y no podemos garantizar ausencia total de trazas.

Confirmación
Los pedidos están sujetos a disponibilidad y capacidad de producción. El presupuesto recogerá las cantidades, entrega y condiciones de pago y cancelación.