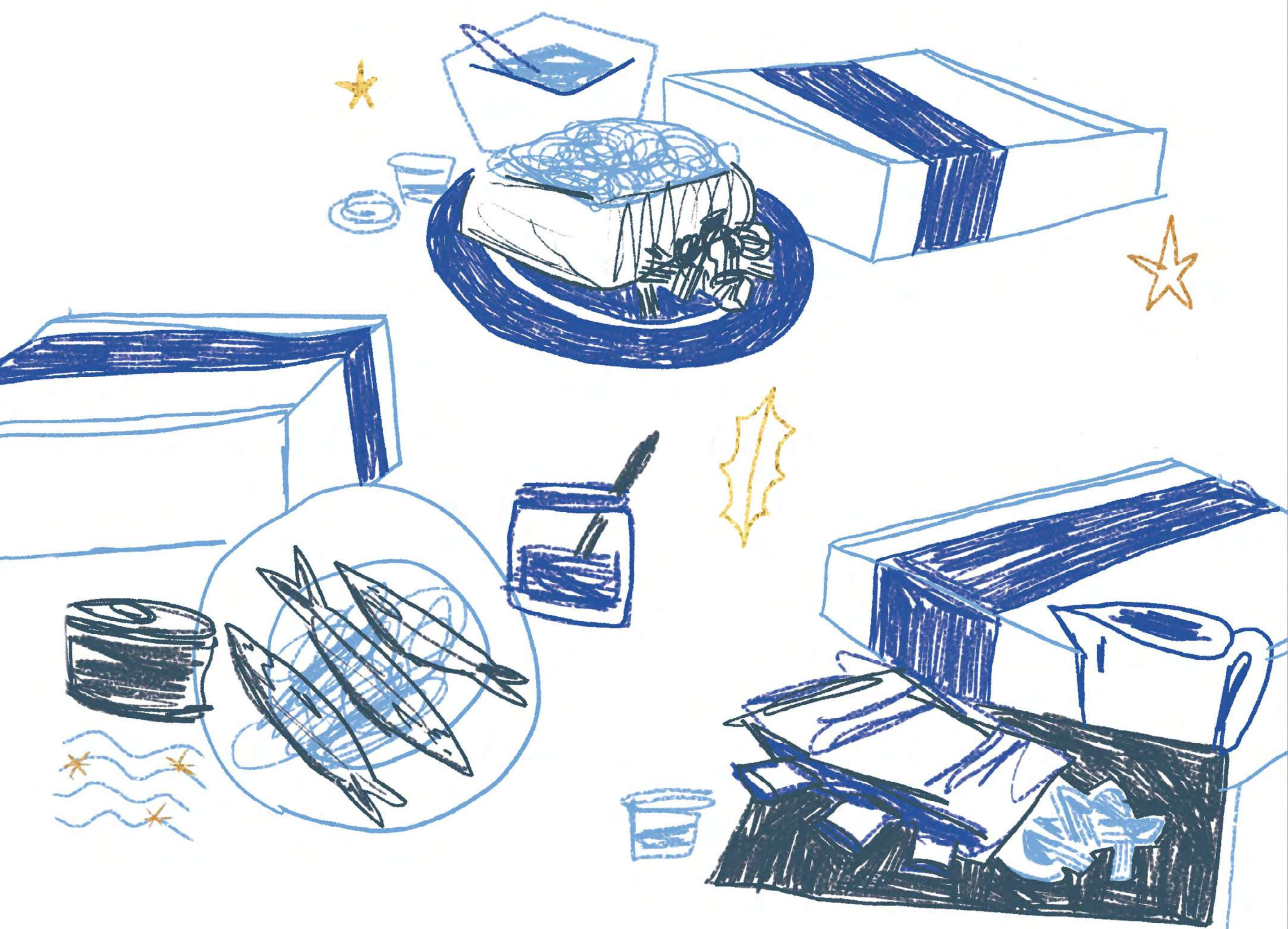


Tonyina[®] POR NAVIDAD, LOS COFRES DE LA EMOCIÓN



HAZ TU SUMA

CAJAS PREPARADAS PARA TERMINAR EN CASA DE MANERA SENCILLA.



Cada cofre está pensado para 2/3 raciones, pero puedes configurar un menú combinado varios cofres.

Con salsa y topping, van acompañadas de su guarnición, pan sardo y mantequilla de trufa.

Pídelas aquí con 24h de antelación

Tonyina[®]

COFRE DIVERSIÓN (ENTRANTES) 25€

- Sardinas ahumadas con crumble de parmesano y pesto.
- Burrata con ensalada de tomates secos trufados y migas picantes.
- Lata de mejillones gigantes Balea.
- Tarro de Titaina con anguila ahumada y aceite de pimientas negras.
- Crema catalana de foie con brioche tostado.
- Pan Sardo
- Mantequilla trufada.

COFRE ALEGRÍA 28€

- Costillar de cerdo Duroc cocinado a baja temperatura.
- Salsa de naranja, jengibre y citronella.
- Topping sesamo negro cantones.
- Patatas francesas con mantequilla ahumada.
- Alcachofas confitadas con hierbas.
- Pan sardo.
- Mantequilla trufada.

COFRE NOSTALGIA 32€

- Bacalao confitado con tomillo y romero
- Suave alioli casero con miel de ajo
- Almendras fileteadas tostadas
- Alcachofas confitadas con hierbas
- Patatas francesas con mantequilla ahumada
- Pan sardo.
- Mantequilla trufada.

COFRE SIMPATÍA 30€

- Magret de pato braseado con anís y jerez.
- Salsa de arándanos, fresas y hoisin.
- Migas crujientes picantes.
- Zanahorias cocidas en jugo de naranja y comino.
- Patatas francesas con mantequilla ahumada.
- Pan sardo.
- Mantequilla trufada.

COFRE TRIUNFAL 34€

- Costilla de Angus braseada con pimientas.
- Salsa tartufata con vino tinto.
- Chucrut salvaje.
- Zanahorias cocidas en jugo de naranja y comino.
- Patatas francesas con mantequilla ahumada.
- Pan sardo.
- Mantequilla trufada.

COFRE ADMIRACIÓN 34€

- Patas de pulpo cocidas con pimentón
- Salsa romescu
- Vinagreta agridulce de cacahuetes del collaret
- Patatas francesas con mantequilla ahumada
- Alcachofas confitadas con hierbas
- Pan sardo.
- Mantequilla trufada.

PREGUNTAS FRECUENTES

QUÉ ES

Cofres de platos preparados para calentar de manera sencilla y fácil. Guarniciones sabrosas con salsas y toppings.

CUÁNTOS DÍAS SE PUEDEN CONSERVAR LOS COFRES

Productos frescos, de mercado y de alta calidad, para consumir en 2/3 días desde su recepción.

PARA CUÁNTAS PERSONAS ES CADA COFRE

Los cofres están pensados para 2/3 raciones, pero puedes configurar un menú combinado varios cofres.

DESDE CUÁNDO SE PUEDEN ADQUIRIR

Los cofres se podrán recoger desde el día 20 de diciembre hasta el día 5 de enero

CÓMO SE PUEDEN PEDIR.

Los pedidos se pueden realizar o por nuestra [tienda online](#) o llamando a los teléfonos 963259171 o 963392597.

Los pedidos se deberán de realizar con 24 horas de antelación.