Jsamar

COCINA POR TI



NAVIDAD

2026

Jsamar

COCINA POR TI

Aperitivos y Entrantes

Nuestros vasitos. Bandeja con 6 Unidades ..... 11,90 €
Piña y Cangrejo - Sardina Ahumada con Queso Crema - Guacamole, Pico Gallo y Langostino. **2 Uds. de cada**

Aperitivos especiales. Bandeja con 12 Unidades ..... 18,50 €
Profiterol de Foie de Pato con culis rojos - Pionono de Cecina - Croqueta fría de uva con Queso de Cabra. **4 Uds. de cada**

Fajitas de atún, guacamole y cebolla encurtida
Bandeja con 6 Unidades ..... 12,20 €

Fajitas de confit de pato desmigado con pepinillo encurtido Bandeja con 6 Unidades ..... 11,90 €
Consejo: templar en horno o microondas.

Brochetas variadas. Bandeja con 6 Unidades ..... 10,90 €
Langostino con Queso - Queso Feta, Shiitake en escabeche y cherry - Salmón con Melón. **2 Uds. de cada**

Brochetas de gambón con piña caramelizada.
Bandeja con 6 Unidades ..... 12,00 €
Consejo: templar en horno o microondas.

Artesanitos rellenos. Bandeja con 6 Unidades ..... 6,60 €
Jamón y Queso - Chistorra - Salchicha - Tortilla - Bacon.
Consejo: templar en horno.

Zamburiña gratinada. Bandeja con 6 Unidades ..... 16,80 €

Bandeja de canapés. Bandeja con 24 Unidades ..... 22,40 €
Salmón Ahumado - Espárrago - Anchoa - Queso Azul - Cangrejo - Atún

Rollo de salmón ahumado. Ración 250 grs. ..... 13,90 €
Relleno de ensaladilla de gambas, patata y vinagreta

Pastel de cabracho. ½ kg. Unidad. ..... 19,95 €

Mariscos cocidos

Langostinos A: *20/30 uds/Kg - 1 Unidad* ..... 2,70 €

Cigala cocida Nº 00. *Unidad* ..... 14,80 €



Jamar

COCINA POR TI

Embutidos

Jamón Gran Reserva 100% Ibérico bellota. Plato de 100 grs	23,60 €
Jamón Cebo Campo 50% Ibérico. Plato de 100 grs	15,90 €
Surtido de Ibéricos. Bandeja Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón.	33,50 €
Embutido extra de León. Bandeja Jamón, Cecina y Lomo.	21,90 €
Tabla de ahumados. Bandeja	39,90 €
Tabla de quesos variados con orejones y pasas. Bandeja	21,90 €
Lomo de salmón Imperial Bandeja 250 grs ahumado marinado.	27,80 €
Patés surtidos.	24,40 €
Cecina de vaca. Plato de 100 grs	6,50 €

Las bandejas y tablas como picoteo son para 6 a 8 personas aproximadamente.

Primeros platos

Bogavante entero a la plancha con milhojas de verduras y romesco *Ración*	39,80 €
Gambón a la plancha con salsa de whisky *Ración*	18,40 €
Almejas a la marinera *Ración 12 uds*	30,80 €
Cocktail de bogavante *Ración*	16,40 €
Ensalada de langostinos, vieiras y gulas con vinagreta de piñones *Ración*	22,85 €
Salpicón de marisco *Ración 300 grs*	22,75 €
Crema de nécoras *½ L. - 2 raciones*	21,90 €
Consomé al Jerez *½ L. - 2 raciones*	9,90 €
Sopa de pescado especial de Navidad *½ L. - 2 raciones*	15,40 €
Crepe rellena de marisco y verduras con velouté de jamón *Ración*	12,20 €
Gyozas de langostinos y verduras con salsa Kimchi *Ración*	12,50 €

Jsamar

COCINA POR TI

Segundos platos

Canelón de centolla y gamba roja con bechamel de carabineros *1 Ración*	19,90 €
Merluza con almejas en salsa verde *1 Ración*	26,80 €
Lenguado relleno mariscado *1 Ración*	17,90 €
Lomo de bacalao a la vizcaína *1 Ración*	18,90 €
Rape asado sobre cama de judías verdes y salsa americana *1 Ración*	35,80 €
Rodaballo asado sobre verduritas *1 Ración*	31,20 €
Vieira rellena en su concha gratinada *Unidad*	9,90 €

Pavo entero asado con manzanas *10-12 Raciones Aprox*	189,00 €
Escalopines de solomillo de cerdo Ibérico en salsa de foie *1 ración*	19,90 €
Carrillera de ternera con su demi-glace de Prieto Picudo sobre risotto de trigueros *1 Ración*	19,50 €
Lingote de rabo de vaca glaseado con su jugo y puré de boniato *1 Ración*	19,60 €
Capón navideño con ciruelas *1 Ración*	21,90 €
Lechazo al horno con pimientos de la tierra *1 Ración*	32,40 €
Paletilla de lechazo al horno con pimientos de la tierra *Unidad*	34,70 €
Solomillo de ternera hojaldrado *Mínimo 4 raciones. Precio ración*	32,40 €
Confit de pato con manzana asada *1 Ración*	14,20 €



Isamar

COCINA POR TI

Postres

Soufflé de frutas *4 Raciones*	19,90 €
Cremoso de praliné de avellanas, chocolate y crumble de frutos secos *1 Ración*	5,75 €
Canutillo de Membrillo y queso Idiazabal *1 Ración*	5,95 €
Mousse de chocolate blanco, yogur y limón *1 Ración*	4,20 €
Coulant de queso *1 Ración*	4,50 €
Tarta de caramelo y lotus *1 Ración*	4,80 €
Vasito de Ferrero Rocher *1 Ración*	4,50 €
Coulant de chocolate *1 Unidad*	3,20 €
Fresas 'Dos chocolates' *Bandeja 6 Unidades*	10,80 €
Bandeja de dulces navideños *6 raciones Aprox.*	24,00 €
Fruta natural pelada *Plato de 6-8 raciones*	22,00 €
Uvas de la Suerte sin pepita *Bolsita Individual 12 Uds.*	1,90 €
Roscón de Reyes relleno de nata *650 grs. De 6 a 8 raciones.*	32,50 €
Panettone Tradicional *500 grs.*	23,75 €

La repostería de Isamar, también en Navidad.

Descubre nuestros nuevos panettones tradicionales, roscones de Reyes y dulces navideños.

Consulta nuestra selección y encarga con antelación.

NUESTROS
Menús de Navidad

Una selección de menús pensados para que disfrutes de estas fiestas sin complicaciones, con todo el sabor de nuestra cocina.

MENÚ A — 41,10€

- Gambón a la plancha con salsa de Whisky.
- Capón Navideño con Ciruelas.
- Canutillo de Membrillo y queso Idiazabal.

por persona (IVA incluido)

MENÚ B — 48,80€

- Sopa de Pescado especial de Navidad.
- Lechazo al Horno con Pimientos de la tierra. ***Ración***.
- Canutillo de Membrillo y queso Idiazabal.

por persona (IVA incluido)

MENÚ C — 38,70€

- Rollo Salmón Ahumado Relleno de Ensaladilla de Gambas.
- Carrillera de Ternera al Prieto Picudo sobre Risotto de Trigueros.
- Canutillo de Membrillo y queso Idiazabal.

por persona (IVA incluido)

MENÚ D — 52,45€

- Crema de nécoras.
- Paletilla de Lechazo al Horno con Patata Panadera y Pimientos de la Tierra.
- Canutillo de Membrillo y queso Idiazabal.

por persona (IVA incluido)

Nuestra bodega, para acompañar cada celebración.

Consulta nuestra selección de vinos, espumosos y licores.

Equipamiento para tus celebraciones.

Alquiler de vajilla, cristalería, mantelería y mobiliario.

Consulta opciones y disponibilidad.

Encargos de Navidad

Recomendamos reservar con antelación

987 22 24 12

C/ Alférez Provisional, 2 · León

Nos ocupamos de la cocina para que tú puedas disfrutar de la Navidad.