María Lluch catering

DOSSIER GASTRONÓMICO · EDICIÓN DOMICILIO 2026

Navidad en casa

La alta gastronomía de María Lluch Catering en tu mesa. Nochebuena, Navidad y Nochevieja, sin pasar el día en la cocina.

> «Esta Navidad, dedica tu tiempo a lo que de verdad importa: disfrutar de los tuyos.»

MENÚ A TU MEDIDA

ENTREGA 24 Y 31

GUÍA DEL ANFITRIÓN

PVP CON IVA INCLUIDO
PEDIDOS HASTA EL 18 Y EL 26 DE DICIEMBRE
ENTREGA A DOMICILIO EL 24 Y EL 31

+34 680 78 73 26
info@marialluch.com · marialluch.com
@marialluchcatering



EL SERVICIO

¿Cómo funciona el servicio a domicilio?

La misma cocina de siempre, con el mismo producto y el mismo cuidado, pero en tu mesa. Tú eliges; nosotros cocinamos, empaquetamos y entregamos.





EVENTOS DE NAVIDAD REALES · MARÍA LLUCH CATERING

01
DISEÑO A TU MEDIDA

Elige platos sueltos para completar tu menú o configura un menú completo: entrante, principal, guarnición y postre.

02
ENTREGA CUIDADA

Te lo llevamos a casa el 24 o el 31 de diciembre, en franja concertada de 11:00 a 17:00 h, o lo recoges en el obrador.

03
PACKAGING DE DISEÑO

Los aperitivos fríos llegan listos para destapar y llevar al centro de la mesa, en bandejas de presentación.

04
LA GUÍA DEL ANFITRIÓN

Incluimos una ficha con tiempos y temperaturas exactas para regenerar en 10-12 minutos y servir cada plato en su punto.

Desde 2019
Cocinando para empresas y familias en Madrid.

5,0 / 5
8 reseñas en Google.

Madrid
Capital y municipios cercanos: Alcobendas, Pozuelo, Las Rozas...

A tu medida
Menús personalizables, opciones vegetarianas y adaptación de alérgenos.

SIN MENÚS PREFIJADOS

Cada mesa se diseña contigo: quita, cambia o añade lo que necesites.

01 PARA EMPEZAR
02 ENTRANTES
03 PRINCIPALES
04 CANELONES Y PESCADOS
05 GUARNICIONES Y POSTRES
06 MENÚS SUGERIDOS
07 CÓMO PEDIR

01 · PARA EMPEZAR

Tablas gourmet y aperitivos

Formatos pensados para compartir entre 4 y 6 comensales. Los bocados individuales se piden con un mínimo de 6 unidades.

TABLAS DE DEGUSTACIÓN

4-6 pax

Tabla de Ibéricos 100% Bellota ..... 42,50 €
Selección de bellota con picos.

Tabla de Quesos Artesanos Españoles ..... 35,00 €
Con uvas y nueces.

Tabla de Charcutería Fina y Quesos Italianos ... 38,50 €
Mortadela ahumada, bresaola y parmesano.

> PARA EL CENTRO DE LA MESA
> Las tablas llegan montadas en bandeja de presentación. Solo hay que atemperarlas 20 minutos antes de servir.

BOCADOS INDIVIDUALES

mín. 6 uds

Bombón de Foie Mi-Cuit con Crocanti de Almendras 3,10 €
Frío · listo para mesa.

Esfera de Gorgonzola, Manzana Ácida y Pistacho 2,65 €
Frío · listo para mesa.

Crujiente de Huevo Trufado ..... 2,85 €
Horno 3 min.

Stick Crujiente de Rabo de Toro Glaseado ..... 2,75 €
Horno 3 min.

Stick de Gambón y Puerro Confitado ..... 2,75 €
Horno 3 min.



BOMBÓN DE FOIE MICUIT · CRUJIENTE DE ALMENDRA

PEDIDO MÍNIMO DE 6 UNIDADES POR BOCADO

02 · ENTRANTES

Ensaladas festivas, caldos y cremas

Caldos y cremas en botella de cristal hermética. Ensaladas con aderezos y crujientes por separado, para que lleguen perfectas a la mesa.

ENSALADAS FRESCAS

ración individual generosa

Ensalada Festiva de Perdiz Escabechada	17,00 €
Ensalada Templada de Bogavante y Cítricos	20,50 €
Ensalada de Burrata Artesanal, Tomate Semi-Seco e Higos	15,50 €

CALDOS NOBLES Y CREMAS

botella de cristal

Consomé Clásico al Jerez con Hilos de Ibérico y Trufa	CONSULTAR
Crema Fina de Marisco y Carabineros	CONSULTAR
Crema Festiva de Lentejas Pardinas con Foie y Boletus	CONSULTAR
Crema Suave de Alcachofa de Navarra y Chirivía	CONSULTAR
Crema Aterciopelada de Castañas Asadas y Setas Silvestres	CONSULTAR



MARÍA LLUCH, CHEF Y FUNDADORA · COCINANDO EN EL OBRADOR

CALDOS Y CREMAS: PRECIO SEGÚN FORMATO

03 · PLATOS PRINCIPALES

Asados y aves nobles

Entregados con salsas reducidas y jugos en salseras o mangas independientes. Se regeneran en 10-12 minutos de horno a 160 ºC.

Pularda Rellena Clásica Navideña — 137,50 €
· PIEZA ENTERA · 6-8 PAX
El clásico de Navidad, trinchada para servir.

Ración de Pularda Rellena Clásica — 23,50 €
Medallones trinchados · ración individual.

Solomillo de Ternera Wellington Clásico — 31,50 €
· 220 G
Horno 15 min a 180 ºC.

Wellington Individual de Pularda y Turrón — 18,00 €
· 155 G

Magret de Pato con Reducción de Naranja Amarga — 21,50 €
· 200 G

> PARA 6-8 COMENSALES
> La pularda entera es la pieza estrella de la mesa navideña. Si sois más, añadimos raciones individuales sin cambiar el resto del menú.



CANDELABROS, FLORES Y UNA MESA ABUNDANTE



UNA MESA PARA CELEBRAR · BUFFET DE NAVIDAD



BOCADOS Y DETALLES DE NUESTROS EVENTOS

> «Para mí, cocinar para un evento es como cocinar para los míos: con calma, con buen producto y cuidando cada detalle.»
>
> MARÍA LLUCH · FUNDADORA

Imágenes basadas en eventos reales, con encuadre adaptado. No corresponden necesariamente a los platos de esta carta.

04 · CANELONES Y PESCADOS

Canelones de fiesta y pescados nobles

Canelones artesanos de dos piezas grandes y pescados al horno en ración individual. Se regeneran en horno a 160 ºC durante 10-12 minutos.

CANELONES ARTESANOS	2 piezas de 140 g
Canelones de Pollo de Corral, Foie y Trufa	19,50 €
Canelones de Merluza y Gambón con Txangurro	20,50 €
Canelones de Rabo y Carrillera Glaseados	20,00 €
Canelones de Boletus Edulis con Bechamel Trufada · VEG	17,50 €

RECOMENDACIÓN

Una ración por comensal; si la mesa es muy golosa, dos raciones para cuatro personas funcionan de maravilla.



ASÍ SE SIRVEN · 2-3 PIEZAS NAPEADAS · IMAGEN ILUSTRATIVA

PESCADOS AL HORNO	ración 200 g
Lomo de Merluza de Pincho en Salsa Verde Marinera	26,00 €
Lomo de Lubina Salvaje sobre Cama Panadera	27,00 €



NAVIDAD EN NUESTROS EVENTOS · FOTOGRAFÍA REAL

Regeneración: introduce las bandejas tapadas en el horno precalentado a 160 ºC durante 10-12 minutos. Calienta la salsa aparte y sírvela generosamente al emplatar. La bechamel de los canelones ya viene lista.

LO QUE CUENTAN EN CASA

«Todo buenísimo... y unas raciones súper generosas.»

IRENE H. · RESEÑA EN GOOGLE · 5,0 SOBRE 5

María Lluch catering

05 · GUARNICIONES Y POSTRES

Guarniciones y tartas de sobremesa

El acompañamiento perfecto para los asados y el final dulce de la comida. Tartas para 8-12 comensales y trufas para el café.

GUARNICIONES

ración 150-180 g

Puré de Patata Clásico a la Mantequilla ..... 6,00 €
Textura aterciopelada y cremosa.

Puré Aterciopelado de Boniato Asado ..... 6,00 €
Toque dulce y especiado con nuez moscada.

Gratinado Dauphinois de Patata Individual ..... 5,50 €
Milhojas con crema de ajo suave y queso dorado · 100 g.

Patatas Baby Confitadas al Romero ..... 5,00 €
Doradas con AOVE, romero fresco y flor de sal.

Chalotas Glaseadas al Balsámico y Vino Dulce ... 6,00 €
Caramelizadas lentamente, tiernas y brillantes.

TARTAS Y DULCES

8-12 pax

Tarta Cremosa de Queso Manchego al Horno ... 46,00 €
1,5 kg · 10-12 pax.

Tarta Sablé de Limón y Merengue Italiano ..... 42,00 €
8-10 pax.

Tarta Bombón de Chocolate y Avellana 44,00 €
· SIN GLUTEN
8-10 pax.

Tarta Cremosa de Dulce de Leche · SIN GLUTEN ... 42,00 €
8-10 pax.

Tarta Tatin Tradicional de Manzana ..... 39,50 €
8-10 pax.

Tarta Fina de Manzana Delmotte ..... 37,50 €
8 pax.

Caja de Trufas Artesanas Navideñas ..... 20,00 €
16 unidades.



MESA DULCE · TARTAS Y SOBREMESA

TARTAS EN CAJA DE TRANSPORTE

06 · IDEAS PARA TU MENÚ

Tres menús completos, listos para servir

Sugerencias calculadas con los PVP de esta carta para 6 comensales. Los ajustamos a vuestro número de invitados y a vuestros gustos.







Imágenes ilustrativas de los principales, inspiradas en el ambiente de nuestros eventos de Navidad.

MENÚ 01

Nochebuena clásica

- Tabla de Ibéricos 100% Bellota
- Ensalada Festiva de Perdiz
- Pularda Rellena Clásica (pieza entera)
- Puré de Patata a la Mantequilla
- Tarta Tatin Tradicional de Manzana

357,50 € — 6 PAX

59,58 € por persona · IVA incluido

MENÚ 02

Nochevieja premium

- Tabla de Quesos Artesanos
- Ensalada Templada de Bogavante
- Solomillo Wellington Clásico (220 g)
- Gratinado Dauphinois Individual
- Tarta Bombón de Chocolate y Avellana

424,00 € — 6 PAX

70,67 € por persona · IVA incluido

MENÚ 03

Vegetariano festivo

- Tabla de Quesos Artesanos
- Ensalada de Burrata, Tomate e Higos
- Canelones de Boletus con Bechamel Trufada
- Chalotas Glaseadas al Balsámico
- Tarta Sablé de Limón y Merengue

311,00 € — 6 PAX

51,83 € por persona · IVA incluido

Cómo leer los menús: precios orientativos calculados con esta carta para 6 comensales. La pularda entera sirve 6-8 personas; si sois más, añadimos raciones. Cualquier menú se puede cambiar.

¿HABLAMOS DE TU MENÚ? +34 680 78 73 26 INFO@MARIALLUCH.COM

07 · CÓMO PEDIR

Reserva, entrega y guía del anfitrión

Reservamos por orden de pedido. Cuanto antes nos escribas, mejor elegimos la franja de entrega que te viene bien.

01 FECHAS LÍMITE DE RESERVA

- **Nochebuena y Navidad:** hasta el 18 de diciembre a las 20:00 h.
- **Nochevieja y Año Nuevo:** hasta el 26 de diciembre a las 20:00 h.

02 ENTREGA Y RECOGIDA

- **Entrega a domicilio:** 24 y 31 de diciembre, entre las 11:00 y las 17:00 h.
- **Recogida en obrador:** entre las 11:00 y las 15:00 h, sin coste adicional.
- **Zonas:** Madrid capital y municipios cercanos (Alcobendas, Pozuelo, Las Rozas…). Consúltanos tu zona.

03 CONFIRMACIÓN Y PAGO

- **50 %** al formalizar la reserva y **50 %** antes de la entrega, mediante transferencia o Bizum.
- Te enviamos el presupuesto por escrito en 24-48 h.

04 ALÉRGENOS Y DIETAS

Cada plato tiene su ficha de alérgenos. Indícanos alergias o intolerancias y adaptamos el menú; también hay opciones vegetarianas.

LA GUÍA DEL ANFITRIÓN

Regeneración en 3 pasos

Viene incluida con tu pedido.

1 APERITIVOS FRÍOS Y TABLAS
Sácalos del frigorífico 20 minutos antes de servir para atemperar quesos y embutidos.

2 CALDOS Y CREMAS
Calienta en un cazo a fuego suave, sin que llegue a hervir fuerte.

3 CARNES, PESCADOS Y CANELONES
Horno precalentado a 160 ºC, bandejas tapadas 10-12 minutos (15 minutos a 180 ºC para Wellingtons). Calienta la salsa aparte y sírvela generosamente.

RESERVA POR WHATSAPP
Escanea el código o escríbenos al +34 680 78 73 26.



REPARTO PROPIO · MADRID Y ALREDEDORES RECOGIDA EN OBRADOR SIN COSTE

María Lluch
catering

Nosotros ponemos la mesa. Tú, la compañía.

Nochebuena, Navidad y Nochevieja, sin pasar el día en la cocina. Cocinamos para ti como si cocináramos para los nuestros.







MARÍA LLUCH, CHEF Y FUNDADORA, CON SU EQUIPO

RESERVAS

+34 680 78 73 26

info@marialluch.com

marialluch.com · @marialluchcatering

C/ Villalobos 145, 28018 Madrid

5,0 · 8 reseñas en Google

«Todo buenísimo... y unas raciones súper generosas.» — Irene H.

ESCANEA PARA
RESERVAR POR WHATSAPP

Gracias por dejarnos poner la mesa.