

cascajares

Capón asado al horno relleno foie,
orejones y piñones
(10-12 raciones) **129,99 € unidad**

Pavo asado al estilo americano
con salsa arandanos,
compota de manzana, jugo asado
(10-12 raciones) **119,99 € unidad**

Pularda trufada asada al horno
(4-6 raciones) **74,99 € unidad**

Pato Relleno
(asado al horno) 4-6 raciones **79,99 € unidad**

Jamón ternera lechal
(asado al horno) 4-6 raciones **74,99 € unidad**

Cuarto Cordero Lechal asado
(2-3 raciones) **54,99 € unidad**

Cuarto Cochinito (asado al horno)
(2-3 raciones) **49,99 € unidad**

Medio Cochinito (asado al horno)
(3-4 raciones) **89,99 € unidad**

Pavita Rellena **119,99 unidad**



Las
Navidades en

López
CARNICERÍA · CHARCUTERÍA MADRID 1930

López
CARNICERÍA · CHARCUTERÍA MADRID 1930

C/ Ponzano, 10 · 28010 Madrid
(+34) 91 448 68 49
☎ 619 066 282
www.carnicerialopez.es



2025

Carnes frescas

Cordero de lechal castellano
sin cabeza y sin asadura

Pollo campero corral coren
8,25€/Kg.

Carne especial para realizar Roast Beef
22,50€/Kg.

Cochinito
89,95€/unidad

Tournedo
21,95/Kg.

Pollo campero avicultura
selecta 70 días (Huesca)
10,65 €/Kg.

Pulardas camperas avicultura
selecta 70 días (Huesca)
13,90 €/Kg.



Nuestros rellenos

Pollo deshuesado y relleno
13,90 €/Kg.

Pollo campero deshuesado y relleno
17,90 €/Kg.

Pularda deshuesada y rellena
19,90 €/Kg.

Pavo deshuesado y relleno
13,90 €/Kg.

Patorras de pavo (deshuesadas y rellenas)
13,90 €/Kg.

Pechugas (rellenas)
13,90 €/Kg.

Pintadas (rellenas)
21,90 €/Kg.

Aleta (rellenas)
18,90 €/Kg.

Poupietas
22,90 €/Kg.

Lomo (relleno)
14,90 €/Kg.

Piernas de lechal (rellenas)
25 € unidad

Rellenos

Agridulce: carne picada pasas,
ciruelas, orejones y manzana reineta

Salado: carne picada, huevos cocidos,
aceitunas, pimiento morrón y jamón serrano

Boletus: Carne picada, Boletus y castañas

Jamón y queso (especial niños)

Receta sugerida

ASADO DE PULARDAS Y POLLOS RELLENOS LÓPEZ

Lo primero precalentaremos el horno y
sobre una bandeja especial para horno
pondremos una cama de manzana reineta
pelada y en trozos, un poco de cebolla,
agua y un vasito de vino.

Sobre la cama se pondrá el pollo relleno
con un chorrito de aceite, lo introducimos
en el horno a 170°C y estará unos 45
minutos por kilo de peso y cada 20 minutos
lo regaremos con la salsa.

Cuando haya transcurrido el tiempo
lo dejamos enfriar, mejor de un día
para otro, lo cortamos en lonchas y lo
acompañaremos de la salsa caliente y
huevo hilado.

