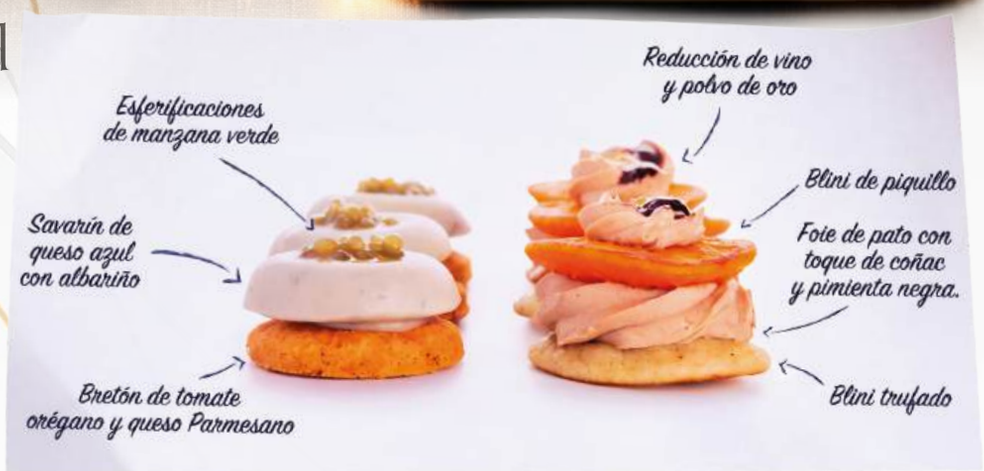

Cocinamos
tu Navidad
Viena Capellanes
Artesanos de Madrid 1873

1. Canapés de Navidad

Savarin de queso azul con albariño y esferificaciones de manzana verde.
Blini de trufa con foie toque de coñac y pimienta negra.

- *Estuche 12 uds.*

24,00



2. Lingote de pato

Lingote de pato con piña y chili

- *Estuche 8 uds.*

18,00

3. Tronquito de salmón

Tronquito de salmón con limón y cilantro acompañado de huevas de wakame

- *Estuche 6 raciones.*

28,00

4. Croissant relleno

Croissant relleno de cremoso de brie trufado con aceite de trufa y tierra de aceituna y oro.

- *Peso 200 g aprox.*

8,00

5. Rueda de sushi

2 nigiri salmón, 2 nigiri langostino, 2 nigiri pez mantequilla, 4 futomakis salmón queso aguacate surimi, 4 futomakis aguacate queso surimi sésamo, 4 futomakis de foie frambuesa pera caramelizada, 4 hosomakis de tartar salmón aguacate y queso, 4 hosomaki surimi queso aguacate. Acompañada con salsa de soja.

- *Rueda 26 uds.*

54,60

6. Banda de hojaldre

Banda de hojaldre con bechamel de boletus con parmesano y queso ahumado gallego.

- *Estuche 6 raciones.*

20,00



1. Bogavante a la plancha

Bogavante a la plancha gratinado entero asado en su jugo, cremoso de ajo negro y bacón y mezclúm de ensalada.

- *Peso 260 g aprox.*

45,00

2. Canelón de rabo

Canelón de rabo estofado con bechamel ligera y Parmesano.

- *Peso 220 g aprox.*

18,00

3. Ensalada de foie

Ensalada de foie y jamón de pato, higos macerados y brotes tiernos

- *Peso 260 g aprox.*

18,00

4. Centolla rellena gratinada

Centolla rellena gratinada.

- *Peso 300 g aprox.*

38,00

5. Rueda de queso Tomino

Rueda de queso tomino fundente con anchoas, pimiento piquillo braseados y cebolla caramelizada con laminas de pan.

27,00



Más ruedas para compartir en nuestra web



te llevamos

SOPAS Y CREMAS
al calor de los tuyos

• *Consomé de ibérico aromatizado al Jerez.*	8,00 2 raciones
• *Crema de carabineros, calabaza asada al Pernod*	11,50 2 ración
• *Crema de boletus y castañas.*	11,50 2 ración





Pularda asada rellena de foie

Pularda asada rellena de foie, manzana y frutos secos con patatas panaderas y salsa de su asado.

- *8/10 raciones*

140,00



Carrillera ibéricas

Carrillera de ibérico glaseada con chantarellas

- *Peso 225 g aprox.*

20,00



Confit de pato

Confit de pato asado con salsa de pera caramelizada y cítricos

- *Peso 300 g aprox.*

19,50

Nuestros asados



1 paletilla + 1 pierna de cordero — 59,00

con patatas panaderas al horno.

Medio cordero — 130,00

con patatas panaderas al horno.

Cordero lechal *(ENTERO) D.O. Ávila* — 240,00

con patatas panaderas al horno.

Medio cochinillo — 120,00

con patatas panaderas al horno.

Cochinillo entero — 225,00

con patatas panaderas al horno.



Solomillo Wellington

Tradicional solomillo con un toque de mostaza, duxelle de champiñones y trufa en una rejilla de hojaldre al horno. Acompañado de una salsa de carne y un puré cremoso de patata y mantequilla.

- *3/4 Raciones 900g aprox.*

110,00



Roast beef

Roast beef de ternera con salsa de champiñones , shitake y miel de acacias.

- *Peso 450 g aprox.*

39,00

Solomillo a la plancha con foie

Solomillo a la plancha con foie, boniato asado y salsa de vino dulce.

- *Peso 225 g aprox.*

24,50





Lingote de cochinillo

Lingote de cochinillo confitado, salsa de miel y romero y pimientos del cristal caramelizados.

- *Peso 225 g aprox.*

25,00



Suquet de rape

Suquet de rape, langostinos y almejas

- *Peso 300 g aprox.*

22,50



Suprema de rodaballo

Suprema de rodaballo al horno, con su pil pil y tortel de patata

- *Peso 300 g aprox.*

27,00

Lomo de merluza

Lomo de merluza al horno con salsa de carabineros

- *Peso 300 g aprox.*

25,50



ESPECIAL PEQUES

Bandeja surtida niños

4 medias noches mini de jamón serrano con tumaca.
4 croquetas de jamón.
4 Mini sándwich de jamón y queso.
4 Mini hamburguesa.
4 Hot dog con ketchup.

- *Bandeja 20 uds.*

30,80







Salsas

- *Salsa de pularda* — Ración 375ml — 5,50
- *Salsa Wellington* — Ración 375ml — 5,50
- *Salsa de champiñones y shitake* — Ración 375ml — 5,50

Guarniciones

- *Puré de boniato* — Ración 250g — 5,50
- *Parmentier de patata trufada* — Ración 250g — 5,50
- *Patata panadera al ajo perejil* — Ración 250g — 5,50

Menús de Navidad





Menú Viena

Crema de carabineros al Pernod 200 ml

Croissant relleno de cremoso de brie trufado con aceite de trufa y tierra de aceituna y oro

Confit de pato asado con salsa de pera caramelizada y cítricos

Postre de Navidad

38,45

Menú VIP

Consomé aromatizado al jerez 200 ml

Ensalada de foie y jamón de pato, higos macerados y brotes tiernos

Lingote de cochinillo confitado, salsa de miel y romero y pimientos del cristal caramelizados

Postre de Navidad

52,20



Huevo hilado artesano

Acompaña tus platos (foie, roast beef, ahumados, fiambres, postres, etc.) con el mejor huevo hilado artesano; conseguirás un acabado visual sorprendente y un maridaje perfecto.

- *Peso 100 g aprox.*

6,00



Pasteles artesanos

Amplio surtido de nuestros pasteles artesanos: brownie, cheesecake, financiero, banda de manzana, bocadito de nata, petit choux chocolate y vainilla, trufa, ruso praliné.

- *Estuche 20 uds.*

20,00

PEDIDOS CON 48H DE ANTELACIÓN.

Pedidos Nochebuena y Navidad hasta el día 22 a las 19.30h. Pedidos Nochevieja y Año nuevo hasta el día 29 a las 19.30h.

Troncos de Navidad Artesanos



Ponche navideño

Bizcocho de espuma natural, un gelificado de frambuesa y un bizcocho tierno de almendra y pistacho, mousse de frambuesa natural culmina esta vistosa combinación de texturas y sabores.

Mini tronco	Tronco
• 6 Raciones	• 12 Raciones
26,00	40,00



Tres chocolates

Uno de nuestros grandes clásicos en versión navideña. Coberturas negra, leche y blanca sabiamente combinadas que dan un resultado siempre acertado.

Mini tronco	Tronco
• 6 Raciones	• 12 Raciones
26,00	40,00



Avellana y limón

Sabores de otoño Mediterráneo que combinan perfectamente, avellana tostada y limón. Base de bizcocho de avellana, núcleo cremoso de gianduja de avellana y mousse de limón. Decoración brillante en tonos cálidos cítricos y bronce.

Mini tronco	Tronco
• 6 Raciones	• 12 Raciones
26,00	40,00



Vainilla y chocolate

Distintas texturas: base de galleta con mantequilla fresca y almendra. Bizcocho tierno de almendra y un delicioso cremoso de chocolate caramelizado, finalizada con una mousse de vainilla Bourbon.

Mini tronco	Tronco
• 6 Raciones	• 12 Raciones
26,00	40,00

Nuestras tartas



Especial Noche Vieja



Tarta reloj una Noche Especial

Nuestra afamada Sacher decorada para la ocasión.

- *8 Raciones*

35,00

Postre Noche Vieja

Nuestro postre estrella Sacher, vestido de gala para celebrar.

- *Unidad*

6,00



Postre Navidad

Nuestra propuesta navideña para este 2026.
Un delicioso y esponjoso bizcocho de pistacho con un cremoso gelificado de frambuesa y una suave mousse.
Decorado con un glaseado espejo de un rojo intenso y un bonito reno de Papá Noel dorado.
Una combinación de colores y sabores que harán las delicias de mayores y pequeños.

- *Unidad*

5,20

Bombones de autor

Francisco Somoza

- Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2007.
- Mejor Maestro Artesano Pastelero de Madrid 2007 y 1997.
- Medalla de oro en el concurso para la creación del postre con motivo del enlace de los Príncipes de Asturias.
- Mejor Repostero de España ACYRE 1997.
- Ganador Spanish Chocolat Master 2011.
- Representante de España en la final del World Chocolat Master 2011 en París.

estuche de **bombones** de **autor**

19,00 €	32,20 €	55,70 €
10 UNIDADES.	20 UNIDADES.	40 UNIDADES.



REGALIZ
Un delicioso retorno a la infancia. -Ganache de chocolate negro y regaliz.

PRALINÉ DE AVELLANA
Avellana recién tostada y caramelizada, chocolate con leche y un punto de flor de sal.

CORAZÓN
Explosión de frutos rojos y frambuesa fundente bajo chocolate con leche.

IRIS COFFEE
Delicado y cálido relleno de crema de whisky envuelto en un fino y crujiente chocolate con leche

PASIÓN
El sabor afrutado con toques ácidos de la fruta de la pasión con la cobertura de chocolate blanco

VIENA
Homenaje Sacher: dulzor frutal de albaricoque y ganache profunda en cobertura negra 70%.

CARAMELO FLOR DE SAL
Caramelo salado cremoso y chocolate con leche bajo cobertura negra 70%.

UN GALLEGO EN LA LUNA
Bocado lunar de orujo de hierbas gallego y ganache herbal de chocolate blanco.

CAFÉ VIENA
Nuestro famoso Café Viena maridado con el mejor chocolate. -Ganache de café y chocolate origen Venezuela 70%

MENTA
Ganache suave de menta fresca y chocolate blanco bajo cobertura negra con detalles en verde y oro.



Galletas decoradas

Galletas de Navidad decoradas a mano

- *Unidad*

3,95





sin gluten

SIN GLUTEN
SIN LACTOSA

Sacher mini sin gluten y sin lactosa

Sacher mini sin gluten y sin lactosa.

- *4/5 Raciones*

27,00

Chocolate a la taza de autor

Realizado por el mejor maestro chocolatero de España 2011, nuestro maestro pastelero Francisco Somoza. Suavidad y delicadeza en este chocolate con un toque de canela que le confiere elegancia y distinción.

- *Peso 250 g aprox.*

7,10



Dulces de Navidad

4 polvorones, 4 mantecados, 4 alfajores, 4 deliciosas, 4 mazapanes, dado turrones surtidos

30,00

Panettones Artesanos





Panettone chocolate TRAPA

CHOCOLATES DESDE 1851

Dos marcas centenarias, una creación única. Panettone artesano de masa madre y chocolate Trapa, con más de 36 horas de elaboración, miga esponjosa y cobertura crujiente de almendra. ¡Una irresistible tentación para disfrutar y compartir esta Navidad!

19,80

- *Peso 440 g aprox.*

Panettone chocolate y naranja

Dulce italiano de miga esponjosa, que se deshace en la boca, con perlas de chocolate, dados de naranja confitada y vainilla natural.

- *Peso 450 g aprox.*

19,80



Roscón de Reyes

Roscón de Reyes artesano Viena Capellanes

De nata, trufa o crema

		Sin relleno	Con relleno
Nº0	4-5 raciones	14,80 €	23,00 €
Nº1	6-8 raciones	20,40 €	32,00 €
Nº2	10-12 raciones	34,00 €	49,50 €
Nº3	13-18 raciones	46,90 €	70,00 €



Roscón de Violeta

LA PAJARITA MADRID 1852

*Dos sabores con historia, un homenaje a Madrid. **Viena Capellanes y La Pajarita** reinventan el tradicional roscón con una delicada crema de violeta, evocando el sabor de Madrid que ha acompañado a generaciones de clientes. Una **edición limitada** que une tradición e innovación para sorprender esta Navidad.*

- 4-5 raciones.

30,00



Bocaditos de turrón Artesano



Turrones Artesanos

Estuche con cinco variedades de turrones artesano.
- *Turrón artesano de pistacho.*
- *Turrón artesano de yema tostada.*
- *Turrón artesano de chocolate con naranja.*
- *Turrón artesano de limón.*
- *Turrón de nuez toffe.*

- Estuche 15 uds.

15,00

Anguila de mazapán mediana

Anguila de mazapán artesana

31,00



Anguila de mazapán mini

Anguila de mazapán artesana

18,50

PEDIDOS CON 48H DE ANTELACIÓN.
Pedidos Nochebuena y Navidad hasta el día 22 a las 19.30h.
para Nochevieja y Año nuevo hasta el día 29 a las 19.30h.

Haz tu pedido como te resulte más cómodo.

En nuestra tienda online
www.vienacapellanes.com
Donde podrás ver todos nuestros productos y configurar tu presupuesto, realizando tu pedido de forma cómoda y rápida.

Telefóno - Whatsapp
Tfno: *91 539 83 53* · **Tfno:** *661027739*
Mediante llamada telefónica, nuestro departamento de catering te atenderá y solventará todas tus dudas y preguntas, confeccionará tu presupuesto y te lo harán llegar en el mismo día.
HORARIO de ATENCIÓN: *Lunes a viernes (no festivos) de 8:00 a 19:30 h. Sábados de 9:00 a 13:30 h.*
Sábado 19 y 26 de diciembre de 9:00 a 14:00 h.

En cualquiera de nuestras tiendas o córners:
Puedes realizar tu pedido de manera presencial, a partir de este catálogo, en cualquiera de nuestras 26 tiendas "Viena Capellanes" de Madrid, en nuestro Restaurante "Café Viena", o en cualquiera de nuestros "Córner Viena", donde nuestro personal te asesorará y ayudará a resolver cualquier duda.

Correo electrónico
encargos@vienacatering.com
Solicita tu presupuesto mediante correo electrónico y plantéanos tus dudas, te responderemos en el mismo día. Nuestra media de respuesta está en 45 minutos en horario comercial.



Instrucciones de regeneración

Escanea el código para ver los vídeos de regeneración de carnes, pescados y asados.



Pescados:
Calentar a fuego lento en sartén durante 2 minutos.

Carnes:
Precalentar el horno a 180 grados y colocar la carne en el horno durante 8 minutos.
Calentar la salsa y guarnición en microondas a máxima potencia durante 1 minuto.

Asados:
Precalentar el horno a 150 grados y colocar asado y salsa en el horno durante 15 minutos.
Calentar la guarnición en microondas a máxima potencia durante 2 minutos.

**Esta carta de Navidad 2026 anula las anteriores cartas de Navidad. Precios válidos salvo error tipográfico. La presentación de los productos puede variar. Los precios incluidos en este documento, pueden variar sin previo aviso. Está a su disposición la información sobre los alérgenos contenidos en nuestros productos.*