

Osmosis

L'origen experience



En **L'Origen Osmosis** cocinamos para haceros llegar nuestro ADN, nuestra filosofía, las cocciones largas, los sabores, aromas y texturas. **Osmosis** en casa te propone una experiencia singular donde tú eres el protagonista, **tú participas**. Tú también eres Osmosis. Donde las cocciones largas de nuestra cocina se simplifican en 10 minutos en las vuestras. Cada plato te llegará al vacío con los ingredientes, fechas de envasado y caducidad y las instrucciones básicas de emplatado.

Te hacemos llegar nuestras recetas para acabarlas en dos o tres pasos, de forma que mientras disfrutas de unos entrantes recién ensamblados, tienes los segundos regenerándose al fuego o al "baño maría", a punto para ser emplatados.

En caso de que no quieras trabajar... te lo traemos calentito y listo para disfrutar
Delivery / Take away

ENTRANTES FRIOS.

COPA JOSELITO. 80gr 8.5€
ANCHOAS '00'. 4 filetes 10€
VERDURAS CREMOSAS CON VENTRESCA DE ATÚN CONFITADA. 7.5€
SALMON MARINADO, MAYONESA DE ESTRAGÓN Y NARANJA. 8.5€
TARTAR DE SALMÓN ESTILO JAPONÉS. .9€
FOIE MI CUIT, MANZANA Y VAINILLA (un clásico) 8€

ENTRANTES CALIENTES.

CROQUETA DE GAMBAS. 9€/ 3 unidades
CROQUETA DE JAMON. 7€ / 4 unidades
BUÑUELOS DE BACALAO. 8€ / 4 UnidadeS
CREMA DE DE JUDIA DEL GANXET CON MAGRET DE PATO DE BELLOTA. 12€
NUGGETS DE POLLO PAYÉS, KELLOGS Y CAJUN. 6.5€
SAMOSAS DE POLLO DE PAGÉS. 6€

ARROCES Y PASTA

ARROZ DE BUTIFARRA NEGRA Y VIEIRAS. 14€ ración
ARROZ DE NISCALOS 14€ ración
CANELONES COMO DIOS MANDA. 12€ 3 unidades

PESCADOS Y MARISCOS

COCOCHA , PARMENTIER DE TOMILLO LIMÓN Y PIL-PIL DE CHILLI ROJO. 18€
MARMITAKO DE BONITO. 13€
ESTOFADO DE TRIPA DE BACALAO CON COLMENILLAS. 14€

CARNES

ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA MADURADA CON TROMPETAS 14€
ESPALDITA DE CORDERO CON BONIATO Y HABA TONKA. 16€
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO Y PARMENTIER. 13€
JARRETE DE TERNERA CONFITADO Y GRATIN DAUPHINOIS. 12€
SECRETO DE CERDO DUROC, RATTE NOISETE Y TOMILLO. 12€
COCHINILLO EN SU JUGO CON TOFFEE DE ZANAHORIA. 15€
MOLLEJAS GLASEADAS CON TUPINAMBO. 12€

POSTRES.

QUESOS Y CONFITURAS (MIX DE 4) 15€
BROWNIE CON SOPA DE VAINILLA 6€
CHEESECAKE 6€
LEMON PIE 6€

Verduras cremosas con ventresca de atún confitada



Ingredientes: Patata, judía verde fina, zanahoria, ventresca de atún, aceite de oliva virgen, huevo pasteurizado, sal y pimienta, vinagre de vino Pedro Ximénez

Preparación: Juntar las verduras con la mahonesa y mezclarlo bien, emplatar y poner la ventresca de atún encima.

Foie micuit con manzana y vainilla



Ingredientes: Foie gras de pato, manzana, sal, pimienta, azúcar, calvados, brandy de Jerez, harina de trigo y levadura.

Preparación: Poner el foie encima de las tostaditas y salpimentar al gusto

Croquetas de Gambas (3 Unidades)



Ingredientes: Gamba de playa, crema de leche, mantequilla, harina de trigo, panko bread, huevo pasteurizado, sal y pimienta

Preparación: Calentar el aceite a 180 grados y freír las croquetas hasta que estén doradas y crujientes.

Salmón marinado, mahonesa de estragón y naranja



Ingredientes: Salmón fresco, naranja, estragón, azúcar, sal, pimentón rojo de la Vera, huevo pasteurizado y aceite de oliva virgen.

Preparación: abrir la bolsa del salmó 10 minutos antes de consumirlo y volver a poner en el frigorífico hasta su consumo.

Tartar de salmón estilo japonés



Ingredientes: Salmón fresco, chalota, cebollino, lima, mango, salsa teriyaki, fruta de la pasión, sal y pimienta

Preparación: abrir la bolsa del salmón 10 minutos antes de consumirlo y mezclar en un bol todos los ingredientes.

Buñuelos de Bacalao



Ingredientes: Bacalao desalado, agua, mantequilla harina, huevo pasteurizado, ajo, perejil, sal y pimienta.

Preparación: precalentar el horno a 160/180 grados e introducir los buñuelos 2 minutos.

Samosas de Pollo de Pagès



Ingredientes: Pasta brick, cebolla, pollo de payes, vino rancio, huevo pasteurizado, aceite de oliva, tandori masala, sal y pimienta.

Preparación: poner una paella al fuego con una gota de aceite y marcar vuelta y vuelta las samosas.

Nuggets de Pollo de Pagès, Kellogs y Cajun



Ingredientes: Pollo de pages, harina de trigo, cereales tipo "kellogs", huevo pasteurizado, sal y pimienta.

Preparación: calentar el aceite a 180 grados y freir los nuggets un par de minutos hasta que estén muy crujientes y dorados.

Estofado de Bacalao con Colmenillas



Ingredientes: Tripa de bacalao desalada, sofrito de cebolla, aceite de oliva virgen, chorizo picante, fumet de pescado de roca (cabeza de rape, congrio, escorпора, tragaluz y gallinita) murgules, mantequilla, sal y pimienta.

Ingredientes: Tripa de bacalao desalada, sofrito de cebolla, aceite de oliva virgen, chorizo picante, fumet de pescado de roca (cabeza de rape, congrio, escorпора, tragaluz y gallinita) murgules, mantequilla, sal y pimienta.

Marmitako de Bonito



Ingredientes: Bonito fresco, sofrito de cebolla, pimiento rojo, aceite de oliva virgen, patata, pimentón de la vera, fumet de pescado de roca (cabeza de rape, escorпора, tragaluz, gallineta y congrio), sal y pimienta.

Cococha de 100gr con parmentier d tomillo limón y chilli rojo



Cocochas de de bacalao de más de 30 kg, el “skrei” de las islas Lofoten, tiene una textura única, debido a las aguas siempre frías y batidas de su hábitat natural. Su textura junto al sabor y intensidad del pil.pil de curry rojo, y la suavidad aterciopelada de la parmentier, hacen que este plato sea para recordar.

Ingredientes: cocotxas de bacalao “skrei”, aceite de oliva extra virgen, mantequilla, crema de leche, curry rojo, patata, guisantes al wasabi

Preparación: Poner al fuego una olla con agua a hervir, una vez arranque el hervor sumergir durante 4/5 minutos las 3 bolsas sin abrir. Una vez transcurrido el tiempo emplataremos empezado por la parmentier de patata , encima la cococha y por último naparemos con el pil.pil.

Es muy importante, consumir la cococha inmediatamente después del emplatado, ya que debido al tamaño ,cantidad de gelatina y textura de estas cocochas, si no están bien calientes podrían tener una textura en exceso tersa.

Canelones como Dios manda



Ingredientes : Carne magra de cerdo pollo de payés cebolla, lche harina queso parmsano y mantequilla.

Preparación:Precalentar eel horno a 180º introducir la bandeja y gratinar a

Arroz de Butifarra Negra y Vieira



Ingredientes: Arroz carnaroli, sofrito de cebolla, morcilla negra, sopa de pescado (cabeza de rape, tragaluz, araña y gallineta) vieira, aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación: Poner a calentar el fumet a fuego vivo. Mientras, mezclar el arroz con el sofrito de morcilla en una cazuela a fuego suave y seguidamente verter el fumet. Mientras cuece, marcar la vieira en una sartén a fuego vivo. Dejar reposar el arroz 5 minutos antes de servirlo.

Arroz de Gamba Roja y su Bisque



Arroz elaborado con el mejor arroz de variedad Carnaroli, sofrito de cebolla de Figueres , pescado de roca fresco ,y gamba roja de costa. La calidad de sus ingredientes son la clave de este magnífico arroz, pero el secreto final está en la bisque de gamba. Lo siento pero no te puedo explicar nada más!!350-400g

Ingredientes: Arroz carnaroli, sopa de pescado de roca (cabeza de rape, lluerna , araña, y gallineta), gamba roja de costa, crema de leche, cebolla, zanahoria, puerro, coñac, mantequilla y sal

Preparación: Calentar el fumet hasta que hierva, mientras tanto verter el arroz y el sofrito en una cazuela caliente e incorporar al cabo de un minutos el fumet caliente, incorporar las gambas 2 minutos antes de apagar el fuego para que se cocinen con el calor del arroz, finalmente incorporar el bisque (caldo reducido al maximo i ligado con mantequilla también reducida) una vez apagado el fuego.

Albóndigas de Vaca Vieja Madurada con Setas



Ingredientes: Lomo bajo de vaca vieja madurado 30 días, miga de pan, leche, ajo, perejil, trompetas de la muerte, sal, pimienta, caldo oscuro hecho con los propios huesos del lomo de vaca.

Preparación: Poner agua a hervir en una olla. Cuando hierva introducir la bolsa de las albóndigas sin abrir y dejar al “baño maría” 4 minutos.

Espaldita de Cordero con Boniato y Haba Tonka



Ingredientes: Espalda de cordero lechal, boniato, haba tonka, mantequilla, reducción de asado del propio cordero, sal y pimienta.

Preparación: Poner el cordero en una sartén a fuego medio con la salsa del asado. Mientras, en una cazuela a fuego lento, calentar el boniato sin dejar de remover. Una vez esté todo caliente, emplatar

Carrillera de Ternera al Vino Tinto y Parmentier



Ingredientes: Carrillera de ternera, bresa de verduras (cebolla, ajo, puerro, zanahoria y apio), vino tinto, patata, leche, mantequilla, parmesano reggiano, salsa de asado de ternera, sal y pimienta.

Preparación: Poner agua a hervir en una olla. Cuando hierva introducir las bolsas sin abrir de las carrilleras y de la patata durante 4 minutos. Mientras, en una sartén, poner la salsa del asado a calentar a fuego lento, añadir las carrilleras ya calientes, dejar 2 minutos que haga "xupxup" y emplatar.

Jarrete de Ternera Confitado y Gratin Dauphinois



Ingredientes: Codillo de ternera, patata, leche, mantequilla, huevo pasteurizado, parmesano reggiano, salsa de asado, sal y pimienta.

Preparación: Poner agua a hervir en una olla. Cuando hierva introducir las bolsas sin abrir del codillo y la patata durante 4 minutos. Abrir la bolsa del codillo y ponerlo con cuidado en una sartén. Añadir la salsa del asado, dejarlo 1 minuto a fuego lento y emplatar.

Mollejas Glaseadas con Tupinambour



Ingredientes: Mollejas de ternera, tupinambour, mantequilla, salsa de asado de ternera, sal y pimienta.

Preparación: Poner agua a hervir en una olla. Cuando hierva introducir las bolsa de las mollejas sin abrir. Calentar durante 4 minutos al “baño maría”. También se puede calentar directamente en una sartén a fuego lento.

Secreto de cerdo Duroc, Ratte Noisete y Tomillo



Ingredientes: Secreto de cerdo Duroc, patata ratte, tomillo, mantequilla, salsa de asado del propio cerdo, sal y pimienta.

Preparación: Poner el secreto en una sartén a fuego vivo sin aceite y asarlo. Mientras poner 4 minutos al "baño maría" la bolsa de la patata sin abrir. Por último verter la salsa del asado en la sartén, dejar 1 minuto que haga "xupxup" y emplatar.

Cochinillo en su Jugo con Toffee de Zanahoria



Ingredientes: Cochinillo Pio de Navarra, zanahoria, mantequilla, salsa de asado del propio cochinillo, sal y pimienta.

Preparación: Marcar en una sartén a fuego vivo el cochinillo por la parte de la piel. Darle la vuelta, bajar el fuego y añadir la salsa del asado. Dejarlo cocer 5 minutos hasta que todo esté muy caliente. En paralelo calentar el toffee en una cazuela a fuego lento sin dejar de remover. Una vez esté todo caliente emplatar.

Cheese Cake



Ingredientes: Mascarpone, huevos pasteurizados, azúcar, harina de maíz, limón, yogur natural, gelatina, frutos rojos y confitura de frambuesas

Preparación: Emplatar el pastel y añadir la confitura de frambuesas por encima.

Brownie con Crema de Vainilla



Ingredientes: Chocolate negro 70%, nueces, harina de trigo, huevo pasteurizado, azúcar, vainilla natural, azúcar y leche entera.

Preparación: Calentar el brownie al microondas 1 o 2 minutos a potencia media. Emplatar con la crema de vainilla muy fría.



Ingredientes:, azúcar, harina de trigo, clara de huevo, limón , mantequilla, sal
Preparación: Emplatar

CÓMO PEDIR

Los pedidos los puedes hacer llamando al teléfono fijo **934545201** o enviando un mensaje por Whatsapp al teléfono móvil **610277687** o al correo electrónico **acasa@restauranteosmosis.com**

HORARIOS DE ENTREGA

Osmosis en casa para terminar : de 11h a 13h y de 16h a 20h

Take Away / Delivery : de 13h a 16h y de 20h a 22.30h

*lunes y martes cerrado

(Si es necesario consultar horarios de entrega)

MÉTODO DE PAGO

Tarjeta de crédito, efectivo o Bizum

IMPORTANTE

A la hora de hacer el pedido indicar si es acabado o para terminar en casa.

Pedidos superiores a 50€ entrega gratuita

Pedidos inferiores a 50€ suplemento de 5€