



HH FOOD
MARKET

Escápate, Respira y No Entres en la Cocina

Alta cocina artesanal a domicilio. El día que
recibes en casa, nosotros cocinamos por ti.



«La gente no recuerda el plato. Recuerda la sobremesa.»

Sentar a doce amigos en tu finca o celebrar en familia el fin de semana suele tener un precio muy alto: tu propio tiempo.

El Problema: Te pasas el día entre fogones.

La Consecuencia: Eres el chef, no el anfitrión. Te pierdes la conversación, la calma y el descanso.

Tu Fin de Semana: Tradicional vs. La Experiencia HH

El Fin de Semana Tradicional	El Fin de Semana HH
 Organización: Lista de la compra, calcular raciones, hacer recados.	 Organización: Un mensaje de WhatsApp. Cero cálculos.
 Preparación: Horas de mise en place y cocina.	 Preparación: Llega listo a tu puerta. Solo calentar y emplatar.
 El Post-Comida: Una montaña de cazuelas que fregar.	 El Post-Comida: Las ollas nos las quedamos nosotros. Tú disfrutas.

El lujo no es solo comer bien; es recuperar tu fin de semana.

Alta Cocina Artesanal, Directa a tu Finca

Cocinamos a fuego lento, con mínimo procesado, para que el sabor y las propiedades de un guiso tradicional lleguen intactos a tu mesa.



Cocina de Verdad:
Elaboración artesanal, hecha para el día que nos has dicho.



Cero Producción en Serie:
Nada se prepara con semanas de antelación. No hay stock.



Sin Industrializar:
Sabores auténticos, ingredientes naturales, calidad de restaurante.





40 Años a Fuego Lento

“*«Aprendí que un guiso no se acelera y que las especias se echan con la mano, no con la cuchara.»* – Herminé”

Una fusión única que distingue nuestra cocina de un catering convencional. La brocheta shish y los aliños exóticos provienen de la tradición armenia, mientras que el guiso de perdiz y el solomillo rinden homenaje al campo de aquí. Especias exclusivas sobre el producto y los guisos de toda la vida.

Del Teléfono a la Mesa en 3 Pasos

01

Nos Cuentas la Comida

Dinos el día, cuántos sois y si hay alergias. Te proponemos el menú y cerramos por teléfono o WhatsApp.
(Avisos con 48h de antelación).

02

Cocinamos para tu Mesa

Elaboración 100% artesanal y por encargo, cocinada exclusivamente para ti esa misma semana.

03

Lo Recibes y Disfrutas

Entregamos en Madrid capital. Cada plato incluye instrucciones claras. Calientas, sirves y te sientas a la mesa en minutos.

Para Empezar: Exotismo y Tradición

Cada entrante está pensado para compartir entre 3 o 4 personas.

Tiraditos

Láminas finas de pescado fresco,
cebolla roja, cilantro y ají.

35 €

Albóndigas Especiadas Templadas

Aliño de carnes, especias exóticas
y emulsión de finas hierbas.

33 €

Carpaccio de Gamba o Ternera

Corte fino con rúcula,
parmesano y aliños exclusivos.

30 €

Salmón Marinado Artesanal HH

Marinado en casa, listo para
llevar a la tabla.

55 €/kilo

Foie Micuit HH con Pedro Ximénez

Textura untuosa con el punto
dulce perfecto de la reducción.

105 € / 750g



Guisos de Caza y Campo: La Esencia de la Tierra

Formato individual: nos dices cuántos comensales sois y nosotros calculamos.



Perdices del Campo en Guiso

Jugosas y tiernas, en salsa tradicional con hierbas frescas.

16 € por persona



Brocheta Shish de Cordero

Auténtica receta armenia de la casa, inconfundible.

13 € por persona



Ragout de Ternera

Cocinado a fuego lento con vino tinto, zanahorias y apio.

11 € por persona

Homenaje en la Mesa: Grandes Piezas y Guarniciones



Piezas Enteras (Para mesas de 8 a 10 comensales)

Solomillo Homenaje HH: Receta familiar con salsa de vinos y licores. 175 € (unos 20 € / comensal)

Roastbeef de Ternera: Al punto rosado con salsa de cebolla dulce. 175 € (unos 19 € / comensal)

El Acompañamiento Perfecto (Guarniciones)

Todas a 8 € la ración (para 3 o 4 personas)

Pimientos confitados

Guisantes a la francesa

Patatas paja

Arroz aromatizado

Frescura Intacta, Cero Esfuerzo



Cocinado Lento
en el Día



Envasado al Vacío
Inmediato



100% Frescura y
Propiedades Intactas

- ✓ **Seguridad y Duración:** Aguantan perfectamente 2-3 días en la nevera y admiten congelación.
- ✓ **Sin Misterios:** Cada plato viene en su propio envase con instrucciones simples para calentar.
- ✓ **Logística:** Repartimos en Madrid capital (Pedido mínimo: 90 €).



Salva tu Próxima Sobremesa

Regalo de Bienvenida:
Envío sin coste en tu primer pedido.

Dinos qué día y cuántos sois. Te proponemos el menú a medida y lo **dejamos cerrado en una sola llamada.**



659 19 62 57 (Fernando)



630 39 49 06 (Herminé)



hermine@hhfoodmarket.com

Escápate. Respira. Disfruta.