

Asados Idella personaliza sus menús según tus necesidades

19/11/2020



Asados Idella abrió sus puertas en el año 2005 en la calle Gonzalo Sempere, regentado por Pedro Vera.

Desde sus inicios, su filosofía de empresa ha sido ofrecer la máxima calidad en todos sus productos, si bien su especialidad comenzó con la elaboración de pollos asados y una gran variedad de tapas para llevar con el sabor auténtico de la comida tradicional. Poco a poco puso en funcionamiento su catering, ofreciendo un inmejorable servicio para cualquier evento con el objetivo de que tu fiesta sea especial, un éxito a precios muy asequibles.

Asados Idella personaliza sus menús según tus necesidades. En 2014 se trasladó a la calle Padre Manjón, número 24 para dar un mejor servicio con un

local amplio y céntrico, poniendo en marcha el servicio a domicilio para conseguir la máxima satisfacción de sus clientes.

Actualmente dispone de una gran variedad de platos, tanto en tarrinas de aperitivo como entrantes.

Por encargo elaboran también arroz con bogavante, paellas de marisco, conejo, pollo, a banda o de verduras y sabrosos gazpachos con la receta tradicional.

Para comidas familiares, reuniones de amigos o eventos preparan también cochinillo segoviano, paletilla de cordero, rustidera de pollo o de sepia, lubina o dorada al vino blanco y merluza en salsa de gambas y almejas.

Para Asados Idella sus clientes son lo más importante, por lo que les ayudan a llevar una alimentación sana, variada y natural cada día de manera que sus platos conservan el sabor tradicional de toda la vida.

Asados Idella abre de jueves a domingo y festivos desde las 10 a las 16 horas. Puedes realizar tus encargos o pedidos a domicilio llamando al teléfono 965 383 514. Y también puedes seguirlos en [Facebook](#).