La Cocina
CATERING

Por más de 14 años nuestra empresa se ha dedicado a la confección y servicio de alimentos de la mas alta calidad. Nos adaptamos a sus necesidades con menús diseñados especialmente para usted.

Permítanos ser parte de ese día tan especial. Lo ayudamos con la planificación, montaje y alimentación para eventos sociales como cumpleaños, bautizos, bodas o comidas de empresa entre otros.

Tenemos una variedad amplia de ofertas según presupuesto, necesidades y preferencias y trabajamos con la misma dedicación desde el más pequeño evento, desayuno o reunión de oficina, hasta eventos de cientos de personas. Contamos la capacidad y experiencia necesaria para hacer que su evento sea un éxito.

91 830 32 22

C/ José María Pereda, 2, 28806 Alcalá de Henares (Madrid)

comercial@lacocinadelatorre.com

www.lacocinadelatorre.com www.cateringalcaladehenares.es

Precios validos a partir de Diciembre de 2018.
La Cocina se reserva el derecho a modificarlos si fuese necesario o por error tipográfico

PARA EMPEZAR

- Hojalde relleno de Marisco
- Setas a la plancha
- Gulas con gambas
- Coctel de marisco a la piña
- Sopa de Marisco (1/2 litro)
- Gratin de vieiras (2 und)
- Esparragos Noruega (6 und)
- Aguacate relleno con gambón
- Ibéricos y quesos (2 personas)
- Crema de Bogavante (1/2 litro)
- Tartar de salmón, aguacate y mango
- Crema de boletus y setas con trufa negra al armagnac
- Almejas: Marinera o con piñones
- Ravioli Wonton con setas y boletus en salsa de carabineros (3 und)
- Zamburiñas al horno con Jamón ibérico y queso manchego (6 und)
- Pimientos del piquillo rellenos de boletus con salsa de manzana (4 und)
- Alcachofas a la crema de foie de pato
- Ensalada de pimientos caramelizados con queso de cabra y papaya
- Degustación cucharitas: *Pulpo con parmentier, crujiente de foie, crocanti de morcilla, Salmón, ventresca con pimientos*

TODOS LOS PLATOS 7.95 €
POR RACION

La Cocina
CATERING

ESTA NAVIDAD TÚ DISFRUTAS
NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DEL RESTO

PARA CONTINUAR

PESCADOS

- Lubina al horno con prefritada de ajos | 11.90€
- Besugo *(Segun mercado)*
- Salmón relleno | 9.90€
  - Mar y montaña o Frutos del mar
- Kokotxas de bacalao en salsa verde con gulas y almejas | 11.90€
- Rape | 11.90€
  - Salsa de azafrán y almejas
  - Salsa verde con almejas
- Mero | 9.90€
  - A la marinera
  - En salsa verde
- Pastel de bogavante | 28.90€/kg
  Pastel de salmón | 16.90€/kg
- Bacalao | 11.90€
  En fritada de verduras | Con pimiento del piquillo y salsa riojana | Gratinado con Ali Oli de miel sobre pimiento caramelizado
- Merluza | 11.90€
  - Rellena de gulas y gambas con salsa de carabineros
  - Al horno con salsa de sidra
  - Al vapor con verduritas
  - En salsa verde
- Pulpo a la brasa | 9.90€
  - Con escabeche de hinojo a la sidra
  - Con parmentier de patata y aceite de pimientón
- Calamar relleno de verduras y gambas con Velouté de mariso | 9.90€

CARNE

- Cordero lechal. 140€ | Medio: 70€ | Cuarto: 35€
- Pierna 12’90€
- Paletilla 18’90€
- Cochinillo. Entero: 100€ | Medio: 50€
- Cabrito. Entero: 150€ | Medio: 75€
- Solomillo Ibérico: Pedro Ximenez, roquefort, Pimienta, Miel y mostaza, Datil y jamón | 10.90€
- Carrillada ibérica en salsa dos vinos sobre piña caramelizada | 10.90€
- Solomillo de ternera | 18.90€
  - Filet Mignon al roquefort con esparrago y tomate
  - Tournedo Rossini con foie y verdurita salteada
- Rabo de toro estofado | 10.90€
- Wellington de rabo de toro con salsa española | 14.90€
- Confit de pato con pittypanna de manzana y foie | 10.90€
- Pavo relleno | 32,90€ kilo
- Pularda rellena | 36’90€/kg

TODOS LOS PLATOS LLEVAN GUARNICIÓN

PARA TERMINAR

- Tronco de navidad
- Tarta San Marcos
- Tarta Sacher
- Costrada de Alcalá
- Tarta de queso
- Pudding de queso
- Roscón de reyes
  - Nata
  - Trufa
  - Crema