

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.cateringcaladehenares.es



PARA EMPEZAR

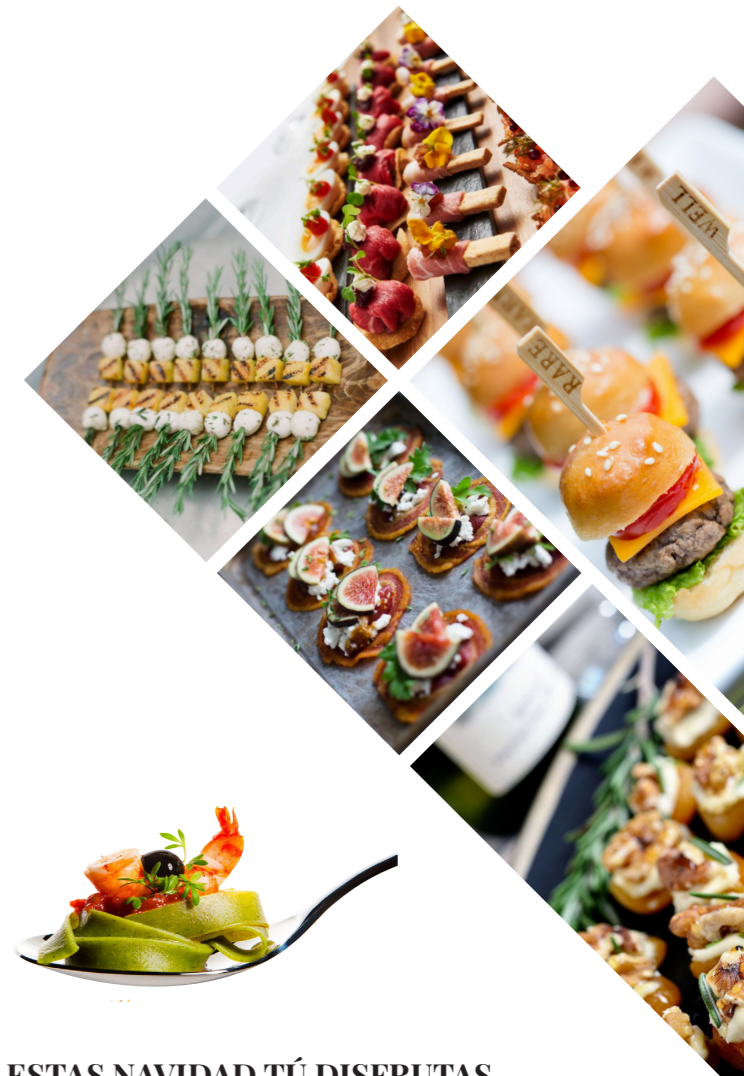
- 🍴 Hojalde relleno de Marisco
- 🍴 Setas a la plancha
- 🍴 Gulas con gambas
- 🍴 Coctel de marisco a la piña
- 🍴 Sopa de Marisco (1/2 litro)
- 🍴 Gratin de vieiras (2 und)
- 🍴 Esparragos Noruega (6 und)
- 🍴 Aguacate relleno con gambon
- 🍴 Ibericos y quesos (2 personas)

- 🍴 Crema de Bogavante (1/2 litro)
- 🍴 Tartar de salmon, 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 iberico 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, Salmon, ventresca con pimientos*

**TODOS LOS PLATOS 7.95 €
POR RACION**

La Cocina

CATERING



**ESTAS NAVIDAD TÚ DISFRUTAS
NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DEL RESTO**



PARA CONTINUAR

PESCADOS

🍴 Lubina al horno con prefritada de ajos | 11.90€

🍴 Besugo (Segun mercado)

🍴 Salmon 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 azafran 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 verduras
- En salsa verde

🍴 Pulpo a la brasa | 9.90€
- Con escabeche de hinojo a la sidra
- Con parmentier de patata y aceite de pimenton

🍴 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 Iberico: Pedro Ximenez, roquefort, Pimienta, Miel y mostaza, Dátil y jamón | 10.90€

🍴 Carrillada iberica 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 GUARNICION

PARA TERMINAR

🍴 Tronco de navidad

🍴 Tarta San Marcos

🍴 Tarta Sacher

🍴 Costrada de Alcalá

🍴 Tarta de queso

🍴 Pudding de queso

🍴 Roscon de reyes
- Nata
- Trufa
- Crema

