

La Cocina

Menú para servicio de Catering

APERITIVOS

- Canapés variados
- Tortilla de patata
- Tortillas variadas: jamón y queso, pimiento, atún....etc. o al gusto
- Tortillas rellenas
- Sándwiches mini variados en tiras
- Medias noches variadas: embutido, ensaladas, patê...
- Croissant mini relleno
- Saladitos variados
- Tartaletas variadas: gulas, gamba, ensaladas, salmón, pate, york con queso....
- Tartaleta de pulpo a la gallega
- Tartaleta de pisto con huevito de codorniz
- Tartaletas de frutos del mar
- Tartaletas de quiche variadas
- Tartaletas de quiche lorraine
- Chapatas rellenas variadas
- Medias baguettes rellenas variadas
- Rollitos de salmon ahumado relleno de espárragos de navarra
- Rollitos de salmón ahumado relleno de ensaladilla
- Rollitos de york con queso y piña
- Brochetas de tomatitos cherry, pepino y anchoa.
- Brochetas de tomatitos cherry con queso y albahaca
- Brochetas de langostinos con piña.
- Brochetas de melon con jamón
- “Nidos de las clarisas”; Vous- Au- Vent relleno de bechamel, picadillo, patata paja y huevo de codorniz.
- Fritos variados

BANDEJAS

- Bandeja de jamón Ibérico de Bellota
- Bandeja de Paletilla Ibérica de Bellota
- Bandeja de jamón serrano
- Bandeja “La cocina”, de ibéricos variados, chorizo, salchichón, lomo, queso, y jamón
- Bandeja de quesos selección especial variados
- Bandeja de quesos: manchego curado, Idiazabal, y tierno
- Bandeja de pates variados
- Bandeja de ahumados
- Bandeja de fiambres cocidos, jamón cocido, chicharrón ibérico con pistachos, pechuga de pavo, y mortadela italiana.
- Bandeja de pan normal
- Bandeja de pan variado

La Cocina

Menú para servicio de Catering

ENSALADAS

- Ensalada de marisco
- Ensalada de pollo
- Ensalada de la huerta
- Ensaladilla rusa
- Ensalada tropical
- Ensalada de pimientos
- Ensalada de langostinos
- Ensalada de cangrejo
- Ensalada de arroz
- Ensalada de pasta
- Ensalada de salmón
- Ensalada de judías
- Salpicón de marisco
- Coctel de marisco

ENTRANTES:

- Croquetas de jamón y pollo, de bacalao
- Pinchos de salchicha con bacón
- Pinchitos de datil con bacón
- Bocaditos de jamón y queso
- Creps de queso y salmón
- Creps de verdura con pollo
- Rollitos de primavera
- Palitos de cangrejo
- Gamba orly
- Crujientes de bacalao
- Empanadillas de bonito
- Calamares a la romana
- Nuggets de pollo
- Empanada de Atún
- Empanada de carne
- Empanada de bacalao
- Empanada de mejillones
- Sándwiches fritos
- Pan payes abierto al centro y relleno de chistorra, butifarra, chorizo, morcilla

La Cocina

Menú para servicio de Catering

ARROCES:

- Paella mixta
- Paella de marisco
- Fideua
- Arroz con bogavante
- Arroz abanda
- Arroz negro
- Arroz con verduras

CALDOS Y CREMAS:

- Consomé
- Gazpacho
- Crema de cangrejo
- Crema de bogavante
- Vichissoise
- Crema de mariscos

VERDURAS:

- Judías verdes con jamón
- Setas al ajillo
- Espárragos
- Alcachofas con jamón
- Menestra de verduras
- Berenjenas rellenas
- Champiñones al ajillo
- Guisantes con jamón
- Revuelta de setas con ajetes
- Cardo con almendras
- Calabacín relleno
- Pimientos del padrón
- Pimientos verdes fritos
- Pimientos del piquillo rellenos de carne o bacalao

PASTAS:

- Canelones, carne, pate, espinacas
- Lasaña, carne, espinacas
- Fiochis
- Caracolas
- Macarrones
- Espaguetis
- Ravioli

La Cocina

Menú para servicio de Catering

AVES Y CAZA

- Pollo asado “LA COCINA”
- Pollo asado
- Pollo al ajillo
- Pollo al chilindrón
- Pollo en pepitoria
- Pechugas de pollo al limón
- Delicias la cocina
- Alitas de pollo Kentucky
- Conejo asado
- Conejo al ajillo

CARNES

- Ternera asada (Roast – Beef)
- Filetes rusos (encebollados, con tomate....etc.)
- Albóndigas en salsa
- Solomillo de cerdo Iberico con salsa de pesto rojo
- Ragut de ternera
- Magro con tomate
- Costillas de cerdo: asadas, en salsa barbacoa....etc.
- Brochetas de solomillo
- Lomo de la Horza en tiras
- Pechuga villaroy
- Pechuga en tiras al limón
- Callos a la madrileña
- Oreja en salsa
- Pimientos del piquillo rellenos de carne
- Cordero asado
- Cochinillo asado
- Cabrito asado
- Mollejas de cerdo

La Cocina

Menú para servicio de Catering

PESCADOS:

- Langostinos cocidos
- Merluza rellena de marisco con salsa de espinacas
- Merluza en salsa de hongos
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
- Pimientos del piquillo rellenos de merluza y gambas
- Bacalao: bilbaina, riojana, vizcaina, pil - pil
- Bonito: con tomate, encebollado, escabechado.
- Rape: la cocina, en salsa verde
- Boquerones en vinagre
- Gambas al ajillo
- Gulas
- Chipirones
- Chopitos
- Sepia al ajillo
- Calamares a la romana
- Calamares en su tinta
- Chipirones en su tinta
- Chipirones en salsa
- Truchas
- Dorada
- Lubina
- Gran variedad de pescado por encargo

POSTRES:

- Fruta
- Brocheta de frutas
- Bandeja de miniaturas dulces
- Bandeja de pasteles variados
- Tartas variadas
- Pastas de te
- Rosquillas de Alcalá
- Tejas
- Florentinas
- Costrada

PANADERIA:

- Panes variados
- Picos andaluces en aceite de oliva
- Palitos, normales e integrales
- Flautas, normales e integrales
- Grisinis

La Cocina

Menú para servicio de Catering

CAFÉ

- Café, leche, infusiones
- Pastas de te
- Bollería mini
- Bocatines variados
- Zumo de naranja natural
- Zumo de piña
- Zumo de melocotón
- Batidos
- Pasteles

BEBIDAS:

- Vino rosado
 - Vino tinto año
 - Vino tinto crianza
 - Vino blanco
 - Cava
 - Refrescos
 - Agua
 - Cerveza
-
- El servicio de platos, cubiertos, vasos, manteles y servilletas tiene un coste de 3,00 euros por comensal.

 - Servicio mínimo 10 comensales

 - Aceptamos cualquier tipo de sugerencia, si hay algo que desee que no se encuentre en la lista anterior puede ponerse en contacto con nosotros a través de los teléfonos:

Teléfonos de contacto:

Tienda: 91 830 32 22

Móvil: 627 567 553 (David De La Torre)