

Sobre La Cocina...

Ingenio, creatividad, originalidad y tener personalidad propia es lo que hace diferenciarnos de los demás.

Por encima de todo el control de calidad de producto, la eficiencia en la manipulación del mismo hasta llegar al paladar del consumidor final el buen gusto por ser pioneros en cuanto a modernidad y vanguardismo



JOSE MARIA PEREDA, 2,
ALCALA DE HENARES, MADRID 28806

91 830 32 22

COMERCIAL@LACOCINADELATORRE.COM

WWW.CATERINGALCALADEHENARES.ES
WWW.LACOCINADELATORRE.COM

PARA EMPEZAR

- Crema de boletus y setas con trufa negra al armagnac
- Alcachofas a la crema de foie de pato
- Ensalada de pimientos caramelizados con queso de cabra y papaya
- Pimientos del piquillo rellenos de boletus con salsa de manzana verde (4 und)
- Aguacate relleno con gambón
- Zamburiñas al horno con Jamón ibérico y queso manchego
- Tartar de salmón, aguacate y mango
- Almejas: Marinera o con piñones

- Coctel de marisco a la piña
- Sopa de Marisco (1/2 litro)
- Gulas con gambas
- Gratin de vieiras (2 und)
- Ibericos y quesos (2 raciones)
- Crema de Bogavante (1/2 litro)
- Ensalada Mediterranea de pulpo

TODOS LOS PLATOS 10 €

ESTAS FIESTAS NO COCINES TE LO DAMOS TODO HECHO!

Cocina casera y de calidad por menos de lo que imaginas.





TODOS LOS
PLATOS LLEVAN
GUARNICION

PARA CONTINUAR

PESCADOS

Calamar relleno de verduras y gambas con Velouté de mariso

Lubina al horno con refrito de ajos

Besugo al horno en cama de patata y tomatitos cherry

Salmon
- Al cava con setas
- Relleno de mar y montaña
- Relleno de frutos del mar

Rape
- Empiñonado
- Salsa verde con almejas

Mero
- A la marinera
- En salsa verde

Rodaballo (4 raciones)
- Al horno en cama de patata y pimientos
- A la gallega con ajada y cachelos

Bacalao
- Con alioli de miel y pimientos caramelizados
- Al pil pil con ajos fritos
- A la riojana con pimientos del piquillo

Merluza
- Rellena de gulas y gambas con salsa de carabineros
- A la sidra con gamba y almejas
- Al vapor con verduritas
- Del chef con piñones tostados
- A la vasca con langostinos y almejas

Pulpo a la brasa
- En escabeche de hinojo a la sidra
- Con parmentier de cebolla dorada y aceite de pimienton

Lenguado relleno de tapenade y crema de queso ahumado

***TODAS LAS RACIONES DE PESCADO 16€
(excepto el besugo, a precio de mercado)**

CARNE

Cordero lechal.
Entero: 200€ | Medio: 100€ | Cuarto: 50€
Pierna 20€ | Paletilla 30€

Cochinillo.
Entero: 140€ | Medio: 75€ | Paletilla de cochinillo: 30€
Cochinillo confitado al aroma de tomillo: 20€ (racion)

Cabrito. Entero: 210€ | Medio: 110€

Solomillo Iberico: Pedro Ximenez, roquefort, Pimienta, Miel y mostaza.
16 € Ración

Carrillera iberica en salsa dos vinos sobre piña caramelizada
15 € Ración

Solomillo de ternera
- Filet Mignon al roquefort con esparrago y tomate
- Tournedo Rossini con foie y verdurita salteada
25 € Ración

Rabo de toro estofado
16 € Ración

Wellington de rabo de toro con salsa española
19 € Ración

Confit de pato con pittypanna de manzana y foie
14 € Ración

Pavo relleno
39 € Kg

Pularda rellena
43 € Kg

PARA TERMINAR

Tronco de navidad
24,00 € Und.

Tarta de oreo
4 € Ración

Mouse de Mango
5 € Ración

Costrada de Alcala
12,00 € Und.
5 € Ración

Mouse de Frutos rojos
5 € Ración

Roscon de reyes
- Nata
- Trufa
- Crema