



COCTEL
+ PRINCIPAL



01

GRUPO LA COCINA. CATE-

// COCTEL + PRINCIPAL



COCTEL 1

- #01
ROLLITO DE SALMON CON GULAS
- #02
ROLL CALABACIN CON GUACAMOLE Y QUESO
- #03
BANDEJA DE JAMON IBERICO Y QUESO CURADO CON PICOS ANDALUCES
- #04
CUCHARITA DE PULPO CON DE PATATA TRUFADA
- #05
BRANDADA DE BACALAO CON MOUSSE DE PIQUILLO
- #06
CROCANTI DE MORCILLA CON PICADILLO
- #07
FERRERO ROCHE DE MEJILLON
- #08
VASITO DE SALMOREJO CORDOBES CON BROCHETA DE GUANICION

PRESUPUESTO POR PERSONA..... 16,00 €

COCTEL 2

- #01
BOCATINES IBERICOS
- #02
VASITOS DE ENSALADAS O SALMOREJO
- #03
CROQUETAS DE JAMON IBERICO
- #04
CROQUETAS DE BOLETUS
- #05
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA CON SETAS CARAMELIZADAS Y JAMON CRUJIENTE
- #06
BROCHETA DE LANGOSTINO CON PIÑA NATURAL
- #07
BROCHETA DE PULPO A LA GALLEGA
- #08
CROISSANTS RELLENOS VARIADOS (SALMON-QUESO, SOBRASADA-BRIE, YORK-QUESO...)

PRESUPUESTO POR PERSONA..... 14,00 €

***ESTOS COCTELES VAN ACOMPAÑADOS DE UN PLATO PRINCIPAL, DE NO SER ASI, RECOMENDAMOS AUMENTAR EL NUMERO DE APERITIVOS.**

***LOS MENUS SON ORIENTATIVOS, PUDIENDO MODIFICARLOS A SU GUSTO CON LA CARTA COMPLETA QUE PUEDEN ENCONTRAR EN NUESTRA WEB**

PLATOS PRINCIPALES

CARNES:

- #01
PIERNA DE CORDERO LECHAL (RECOMENDADO).....19,00€
- #02
PALETILLA DE CORDERO LECHAL (RECOMENDADO).....27,00€
- #03
SOLOMILLO IBÉRICO14,90€
SALSAS: PEDRO XIMENEZ , DÁTILES CON CRUJIENTES DE JAMÓN,
ROQUEFORT, BOLETUS, PIMIENTA, MOSTAZA Y MIEL (A ELEGIR).
- #04
RABO DE TORO ESTOFADO15,90€
- #05
CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA DE DOS VINOS14,90€
- #06
CONFIT DE PATO CON PITTYPANA DE MANZANA Y FOIE.....13,90€



PESCADOS:

- #01
CALAMAR RELLENO CON FARSA DE VERDURAS Y MAR15,90€
- #02
BACALAO EN ALI OLI DE MIELO OTROS GUSTOS15,90€
- #03
MERO A LA MARINERA.....15,90€
- #04
RAPE EN SALSA VERDE CON ALMEJAS.....15,90€
- #05
MERLUZA RELLENA DE GULAS Y GAMBAS EN SALSA DE
CARABINEROS.....15,90€
- #06
MERLUZA SALSA VERDE O AL HORNO.....15,90€
- #07
PULPO A LA BRASA CON PARMENTIER TRUFADA15,90€





POSTRES

#01	TARTA	3,90€
#02	PASTELES VARIADOS (2 UNIDADES POR PERSONA).....	1,80€
#03	COSTRADA DE ALCALA.....	3,90€
#04	ROSQUILLAS DE ALCALA	1,00€
#05	VASITOS DE FRUTA.....	1,80€
#06	CAFE E INFUSIONES.....	1,90€

SERVICIOS ADICCIONALES

#01	SERVICIO DE CAMAREROS	25€/HORA
#02	SERVICIO DE DJ.....	25€/HORA
#03	EQUIPO DE MUSICA COMPLETO.....	100€
#04	BARRA LIBRE DE BEBIDAS	2,50€/PERSONA/HORA
<i>Refrescos, cerveza, vinos y agua (con servicio de camareros aparte)</i>		
#05	MOBILIARIO Y MENAJE COMPLETO	10€/PERSONA
<i>Mesas, sillas, vajilla, cristalería, cubertería y mantelería.</i>		
#06	COPAS (ALCOHOL)	6€ (CAMARERO APARTE)
#07	CASTILLO.....	SEGUN TAMAÑO
#08	DESPLAZAMIENTOS.....	SEGUN DISTANCIA
#06	MONTAJE EL DIA ANTERIOR AL EVENTO	SEGUN DISTANCIA



Adrian de la Torre
GERENTE

☎ 650 43 50 48 / 91 83 08 222

✉ comercial@lacocinadelatorre.com

🌐 www.lavocinadelatorre.com

📍 C/ Jose María Pereda, 2, Alcala de Henares, Madrid

“GRACIAS POR CONFIAR EN LA COCINA
PARA HACER DE VUESTRO EVENTO
ALGO INOLVIDABLE. “
