



MENUS
COCTEL

01

GRUPO LA COCINA. CATERING

// MENUS COCTEL 2026



MENU 1

- #01
EMPANADILLAS DE ATUN
- #02
TORTILLA ESPAÑOLA
- #03
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA
CON QUESO Y BACON
- #04
BOCATINES VARIADOS
- #05
CROISSANTS RELLENOS VARIADOS
- #06
QUICHES VARIADOS
- #06
CROQUETAS

PRESUPUESTO POR PERSONA.....10€ (10% IVA no incluido)

MENU 2

- #01
BOCATINES VARIADOS
- #02
BANDEJA DE QUESOS VARIADOS: CURADO,
SEMICURADO, DULCES, AZUL, MEMBRILLO.
- #03
QUICHES INDIVIDUALES VARIADOS
- #04
VASITOS DE ENSALADAS VARIADAS
- #05
ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO CON GULAS
- #06
CROQUETAS DE JAMÓN
- #07
CROQUETAS DE BOLETUS
- #08
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA CON SETAS
CARMELIZADAS Y JAMÓN CRUJIENTE.

PRESUPUESTO POR PERSONA.....14€ (10% IVA no incluido)

MENU 3

- #01
BROCHETAS DE LANGOSTINO CON PIÑA NATURAL
- #02
BROCHETAS DE POLLO CON MOSTAZA Y MIEL
- #03
CUCHARITAS DE CRUJIENTE DE FOIE CON ARÁNDANOS
- #04
ROLLITOS DE SALMÓN CON GULAS
- #05
VASITOS DE SALMOREJO CON BROCHETITA DE
GUARNICIÓN
- #06
CUCHARITAS DE PULPO CON PARMENTIER DE
- #07
PATATA CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
- #08
CROQUETAS DE BOLETUS
- #09
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA CON BACÓN,
QUESO Y HUEVO DE CODORNIZ
- #10
CROISSANTS VARIADOS

PRESUPUESTO POR PERSONA.....17€ (10% IVA no incluido)

MENU 4

#01

CUCHARITA DE PULPO COCIDO A LA ANTIGUA Y ACEITE DE PIMENTÓN SOBRE PATATA PARMENTIER

#02

BROCHETITA DE SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ CON PARRILLADA DE VERDURITAS

#03

BROCHETA DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA

#04

BRANDADA DE BACALAO CON MOUSSE DE PIQUILLO

#05

CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO

#06

CROQUETAS DE BOLETUS

#07

VASITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CON BROCHETITA DE GUARNICIÓN

#08

BANDEJA DE QUESOS VARIADOS

#09

ROLLITOS DE SALMÓN CON GULAS

#10

MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA CON QUESO Y BACÓN

PRESUPUESTO POR PERSONA.....19€ (10% IVA no incluido)

POSTRES POR PERSONA

ROSQUILLAS DE ALCALA.....1,00€
VASITOS DE FRUTA1,80€
PORCION TARTA.....3,00€
PASTELES.....0,90€
CREPES DE NUTELLA.....1,20€
PALMERITAS CHOCOLATE.....1,20€

REFRESCOS.....1,50€
(10% IVA no incluido)





MENU 5

#01

VASITOS DE SALMOREJO CON BROCHETA DE GUARNICION

#02

ROLL DE CALABACIN RELLENO DE GUACAMOLE Y QUESO

#03

VASITOS DE ENSALADAS VARIADAS

#04

ROLLITOS DE SALMON CON GULAS

#05

CUCHARITAS DE PULPO CON PARMENTIER DE PATATA

#06

CUCHARITAS DE FOIE CON CRUJIENTE DE ALMENDRA

#07

BANDEJAS DE JAMON IBERICO

#08

BANDEJAS DE QUESOS VARIADOS

#09

MINI HAMBURGUESAS CON BACON Y QUESO

#10

BROCHETA DE SOLOMILLO IBERICO AL PEDRO XIMENEZ

#11

CROQUETAS DE JAMON IBERICO

#12

CROQUETAS DE BOLETUS

#13

PANES VARIADOS

#14

PICOS ANDALUCES

POSTRE:

VASITOS DE FRUTA

PRESUPUESTO POR PERSONA..... 26 € (10% IVA no incluido)





Adrian de la Torre
GERENTE

☎ 6 5 0 4 5 5 0 4 8 / 9 1 8 3 0 3 2 2 2

✉ comercial@lacocinadelatorre.com

www www.lacocinadelatorre.com

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

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