

menús eventos 2021

Crea tu menú personalizado eligiendo una opción de cada apartado (a excepción del sorbete que es opcional).

Disponemos de la opción coctel de bienvenida y recena siempre que las autoridades sanitarias lo permitan, consúltanos.

Reservas en terraza privada: mínimo 20 comensales, máximo 50 comensales.

Reservas en local exclusivo: mínimo 10 comensales, máximo 20 comensales.

**LA COCINA
VIEJA**

AUTHENTIC GOOD FOOD

Elige una opción de cada apartado.
 Precio base sobre el MENÚ RECOMENDADO*.

OPCIONES DE MENÚ

APERITIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - DELICIAS DE JAMÓN IBÉRICO - DELICIAS DE QUESO IDEAZABAL - DELICIAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA - DELICIAS DE PULPO A LA GALLEGA - DELICIAS DE RABO DE TORO
ENTRANTE 1º	<ul style="list-style-type: none"> - ENSALDA DE FOIE MICUIT Y JAMÓN DE PATO - ENSALADA DE PRESA IBÉRICA ESCABECHADA Y FRUTOS SECOS - ENSALADA TEMPLADA DE GULAS Y GAMBA BLANCA - ENSALADA DE SOLOMILLO DE PATO A LA SARTÉN Y MERMELADA DE PIMIENTOS ASADOS - NUESTRO TOMATE, ANCHOA SERIE ORO, BONITO DEL NORTE Y SU PIPARRA
ENTRANTE 2º	<ul style="list-style-type: none"> - PIÑA NATURAL BRASEADA CON FOIE FRESCO A LA SARTÉN Y CHALOTAS CONFITADAS - PATA DE PULPO A LA BRASA Y CREMA DE PATATA - ESPÁRRAGO DE NAVARRA, SALMÓN AHUMADO Y VINAGRETA DE FRUTAS - VIEIRA GRATINADA - ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (+3€/persona) - ALMEJA FINA A LA MARINERA (+5€/persona)
SORBETE	<ul style="list-style-type: none"> - SORBETE DE LIMÓN (+4€/persona) - SORBETE DE MOJITO (+4€/persona) - SORBETE DE GINTONIC (+4€/persona) - SORBETE DE SANDÍA (+4€/persona)

PESCADOS	<ul style="list-style-type: none"> - MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y CREMA DE PIQUILLOS CONFITADOS - MERLUZA NACIONAL DE PINCHO SOBRE FONDO DE TOMATE NATURAL Y MUSSELINA NEGRA DE AJO - BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA - CORVINA SALVAJE CON SU AJADA (+2€/persona) - URTA A LA ROTEÑA (+8€/persona) - BORRIQUETE DE CONIL AL HORNO (+4€/persona) - PALOMETA ROJA O VIRREY AL HORNO (+12€/persona)
CARNES	<ul style="list-style-type: none"> - SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS EDULIS - PLUMA IBÉRICA CON CREMA DE TRUFA - SOLOMILLO DE TERNERA AL GUSTO - SOLOMILLO AÑOJO AL GUSTO (+4€/persona) - LINGOTE DE VACA POLACA AL GUSTO (+7€/persona) - LOMO BAJO DE VACA FINLANDESA (+15€/persona) - COCHINILLO ASADO (S/M) - PALETILLA DE CORDERO ASADO (S/M) - PALETILLA DE CABRITO ASADO (S/M)
POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> - RED VELVET - TARTA DE ZANAHORIA - TARTA DE CHOCOLATE - TARTA DE QUESO - TARTA DE QUESO DE CABRA - TARTA REGINA (+2€/persona) - LÁGRIMA DE YOGUR Y CHOCOLATE BLANCO CON FRUTAS (+2€/persona) - TARTA PRIMAVERA (+2€/persona) - BOLA DE HELADO (+2€/persona)

*** MENÚ RECOMENDADO 39,90 €**

- DELICIAS DE RABO DE TORO
- NUESTRO TOMATE, ANCHOA SERIE ORO, BONITO DEL NORTE Y SU PIPARRA
- PATA DE PULPO A LA BRASA Y CREMA DE PATATA
- MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y CREMA DE PIQUILLOS CONFITADOS
- SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE TRUFA
- TARTA DE QUESO

Precios con iva incluido.
Incluye bodega de la casa.

MIGUEL DELIBES, 3, 37193
CABRERIZOS (SALAMANCA)
923209950
WWW.LACOCINAVIEJA.COM 

