

LA COCINA VIEJA

AUTHENTIC GOOD FOOD

Creamos momentos

En el restaurante La cocina vieja queremos acompañaros en un día tan especial como el que vais a celebrar y que mejor opción que brindaros nuestros mejores espacios y nuestros mejores servicios. En La cocina vieja no hacemos eventos, creamos momentos, vuestro momento

Menú personalizado

Crea tu menú personalizado eligiendo una opción de cada apartado.

Precio base sobre el MENÚ RECOMENDADO* (49,90€).

OPCIONES DE MENÚ PERSONALIZADO

APERITIVOS	- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO - CROQUETAS DE RABO DE TORO - CROQUETAS DE QUESO IDEAZABAL - CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA - RAVIOLIS DE LANGOSTINO Y SALSA SWEET CHILI - CRUJIENTES DE LANGOSTINO, GUACAMOLE Y SALSA TERIYAKI - LENGUA DE VACA CURADA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS (+1€/persona)
ENTRANTE 1º	- ENSALDA DE FOIE MICUIT Y JAMÓN DE PATO - ENSALADA DE PECHUGA DE POLLO DE CORRAL ESCABECHADA - ENSALADA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS - NUESTRO TOMATE, ANCHOA SERIE ORO, VENTRESCA Y PIPARRITA - ENSALADA DE BURRATA Y ACEITE DE ALBAHACA - ENSALADA DE FAISÁN ESCABECHADO (+2€/persona)
ENTRANTE 2º	- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA - TARTAR DE SALMÓN AHUMADO - PIMIENTOS RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO - TARTAR DE VIEIRA - CANUTILLOS DE CECINA RELLENOS DE FOIE MICUIT Y CREMA DE MEMBRILLO - PIÑA BRASEADA CON FOIE FRESCO Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ (+5€/persona)

PESCADOS	- MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y CREMA DE PIQUILLOS CONFITADOS - MERLUZA SOBRE FONDO DE TOMATE NATURAL Y MUSELINA DE AJO - LINGOTE DE BACALAO CONFITADO Y TIERRA DE FARINATO - LINGOTE DE BACALAO CONFITADO CON VELO DE PAPADA IBÉRICA Y PIMIENTOS CARAMELIZADOS - RODABALLO AL HORNO CON AJADA DE PALO CORTADO (+4€/persona) - RAPE AL HORNO CON AJADA GALLEGA Y AJOS FRITOS (+4€/persona)
CARNES	- SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMA DE BOLETUS - PRESA IBÉRICA A LA PLANCHA Y CHIMICHURRI - CODILLO ASADO CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ - SOLOMILLO DE TERNERA AL GUSTO (+5€/persona) - SOLOMILLO DE VACA FINLANDESA AL GUSTO (+8€/persona) - COCHINILLO CONFITADO CON FRUTAS AL OPORTO (+6€/persona) - LECHAZO CONFITADO (+8€/persona) - PIERNA DE CABRITO ASADA (+8€/persona) - COSTILLA DE VACA ASADA A BAJA TEMPERATURA (+4€/persona)
POSTRE	- CREMOSO DE LIMÓN - TARTA DE QUESO AL HORNO - TARTA SAN MARCOS - TARTA DE TRES CHOCOLATES - TARTA REGINA (+3,5€/persona) - PONCHE SEGOVIANO (+3,5€/persona) - LINGOTE DE CHOCOLATE MAGNUM (+3,5€/persona) - LINGOTE DE CHOCOLATE BLANCO, PISTACHO Y FRAMBUESAS (+3,5€/persona) - TARTA PRIMAVERA (+3,5€/persona)

Menú recomendado

- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO - ENSALADA DE POLLO DE CORRAL ESCABECHADO - PIMIENTOS RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO - LINGOTE DE BACALAO CONFITADO Y TIERRA DE FARINATO - SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMA DE BOLETUS - TARTA DE QUESO AL HORNO	49,90€
---	---------------

Menú del chef

- CROQUETAS DE RABO DE TORO - NUESTRO TOMATE, ANCHOA SERIE ORO, VENTRESCA Y PIPARRITA - PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA - MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y CREMA DE PIQUILLOS CONFITADOS - COCHINILLO CONFITADO CON FRUTAS AL OPORTO - LINGOTE DE CHOCOLATE BLANCO, PISTACHO Y FRAMBUESAS	59,40€
---	---------------

Menús degustación desde 49,90 €

Menús tipo cóctel desde 35,90 €

Servicio de recena 13€ (aprox. 1h y media de coctel)

Montaje de Candy desde 150€

Precios con iva incluido.

Los precios pueden variar según el mercado.

Incluye bodega de la casa.

Reservas en terraza privada mínimo 30 comensales.

Evento en mesa máximo 75 comensales.

Evento tipo cóctel máximo 150 comensales

Consultanos para más información en **923209950**

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

