

# LA COCINA VIEJA

AUTHENTIC GOOD FOOD

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... ¡será inolvidable!

## Menú personalizado

Crea tu menú personalizado eligiendo una opción de cada apartado. Precio base sobre el MENÚ RECOMENDADO\* (53,90€).

### OPCIONES DE MENÚ PERSONALIZADO

APERITIVOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</li> <li>- CROQUETAS DE QUESO IDIAZÁBAL</li> <li>- CROQUETAS DE RABO DE TORO</li> <li>- CROQUETAS DE LECHAZO ASADO</li> <li>- CRUJIENTES DE CORDERO (+1€)</li> <li>- CANUTILLOS DE CECINA RELLENOS DE FOIE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ (+1€)</li> <li>- CRUJIENTE DE CREMOSO DE HUEVO FRITO CON CHORIZO (+1,5€)</li> <li>- MUSLITOS DE CODORNIZ VILLARROY (+2€)</li> </ul>
ENTRANTE 1º	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ENSALDA DE FOIE MICUIT Y JAMÓN DE PATO</li> <li>- NUESTRO TOMATE Y PECHUGA DE POLLO DE CORRAL ESCABECHADA</li> <li>- NUESTRO TOMATE, BONITO DEL NORTE, ANCHOA SERIE ORO Y PIPARRAS</li> <li>- ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA Y MERMELADA DE TOMATE</li> <li>- ENSALADA TEMPLADA DE PULPO Y CEBOLLITA FRITA</li> <li>- ENSALADA DE BURRATA, FRUTAS DE TEMPORADA Y PESTO (+4€)</li> <li>- TARTAR DE CIGALA SELECCIÓN Y CAVIAR DE CARABINERO (+9€)</li> <li>- CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA (+9€)</li> <li>- CARPACCIO DE CARABINERO (+9€)</li> </ul>
ENTRANTE 2º	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TARTAR DE SALMÓN AHUMADO</li> <li>- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA</li> <li>- GOFRE DE PATATA, BOLETUS SALTEADOS Y ACEITE DE TRUFA CON LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO</li> <li>- RAVIOLIS DE LANGOSTINO (+2€)</li> <li>- CRUJIENTES DE LANGOSTINO (+2€)</li> <li>- PIÑA BRASEADA, FOIE FRESCO, CANELA Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ (+3€)</li> <li>- CANELÓN DE CARABINERO (+3€)</li> <li>- CANELÓN DE LECHAZO (+4€)</li> </ul>

PESCADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LINGOTE DE BACALAO CONFITADO Y TIERRA DE FARINATO</li> <li>- LINGOTE DE BACALAO CONFITADO CON VELO DE PAPADA IBÉRICA Y MERMELADA DE PIMIENTOS ASADOS</li> <li>- MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y CREMA DE PIQUILLOS CONFITADOS</li> <li>- SALMÓN HOJALDRADO Y CREMITA DE PUERROS</li> <li>- HOJALDRE DE VIEIRA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS</li> <li>- BROCHETA DE RAPE Y CREMA DE MARISCOS</li> <li>- TATAKY DE ATÚN (+9€)</li> <li>- LUBINA WELLINGTON (+9€)</li> </ul>
CARNES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMA DE BOLETUS</li> <li>- PRESA IBÉRICA A LA PLANCHA CON AJADA DE PALO CORTADO</li> <li>- CODILLO ASADO CON SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ</li> <li>- COCHINILLO CONFITADO, MANZANA ASADA Y REDUCCIÓN DE OPORTO (+4€)</li> <li>- PINTADA RELLENA DE FOIE DE PATO (+5€)</li> <li>- SOLOMILLO DE TERNERA (+5€)</li> <li>- LECHAZO CONFITADO ASADO A BAJA TEMPERATURA (+7€)</li> <li>- JARRETE DE LECHAZO ASADO EN SU JUGO (+7€)</li> <li>- SOLOMILLO DE VACA FINLANDESA (+9€)</li> </ul>
POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMOSO DE LIMÓN</li> <li>- TARTA DE QUESO AL HORNO</li> <li>- TARTA DE TRES CHOCOLATES</li> <li>- TARTA SAN MARCOS</li> <li>- CANUTILLO DE QUESO IDIAZÁBAL Y MEMBRILLO (+2€)</li> <li>- DULCE DE MANDARINA (+2€)</li> <li>- TIMBAL DE MANGO (+2€)</li> <li>- MOUSSE SACHER (+2€)</li> <li>- FERROCHINO (+2€)</li> <li>- TARTA REGINA (+3€)</li> <li>- LINGOTE DE CHOCOLATE MAGNUM (+3€)</li> <li>- LINGOTE DE CHOCOLATE BLANCO, FRAMBUESAS Y LIMA (+3€)</li> </ul>

### Menú recomendado

<ul style="list-style-type: none"> <li>- CROQUETAS DE QUESO IDIAZÁBAL</li> <li>- NUESTRO TOMATE Y PECHUGA DE POLLO DE CORRAL ESCABECHADA</li> <li>- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA</li> <li>- MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y CREMA DE PIQUILLOS CONFITADOS</li> <li>- PRESA IBÉRICA A LA PLANCHA CON AJADA DE PALO CORTADO</li> <li>- TARTA DE QUESO AL HORNO</li> </ul>	<b>53,90€</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

### Menú del chef

<ul style="list-style-type: none"> <li>- CRUJIENTE DE CREMOSO DE HUEVO FRITO CON CHORIZO</li> <li>- NUESTRO TOMATE, BONITO DEL NORTE, ANCHOA SERIE ORO Y PIPARRAS</li> <li>- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA</li> <li>- MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y CREMA DE PIQUILLOS CONFITADOS</li> <li>- COCHINILLO CONFITADO, MANZANA ASADA Y REDUCCIÓN DE OPORTO</li> <li>- CREMOSO DE LIMÓN</li> </ul>	<b>59,40€</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Menús degustación desde 53,90 €  
 Menús tipo cóctel desde 39,90 €  
 Servicio de recena 15€ (aprox. 1h y media de cóctel)  
 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

Consúltanos para más información en **923209950**



*Creamos momentos*

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