LCV

-PRIVÉE-

En el restaurante La cocina vieja queremos acompañaros en un día tan especial como el que vais a celebrar y qué 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

OPCIONES DE MENÚ PERSONALIZADO

APERITIVOS

- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
- CROQUETAS DE QUESO IDIAZÁBAL
- CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA
- CROQUETAS DE RABO DE TORO
- CROQUETAS DE CARRILLERA DE TERNERA
- RAVIOLIS DE LANGOSTINOS (+1,5€)
- CRUJIENTES DE LANGOSTINOS (+1,5€)

ENTRANTE 1º

- ENSALDA DE FOIE MICUIT Y JAMÓN DE PATO
- ENSALDA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS
- ENSALDA DE PERDIZ ESCABECHADA
- NUESTRO TOMATE, ANCHOAS SERIE ORO, BOQUERÓN EN VINAGRE Y PIPARRITAS
- NUESTRO TOMATE, BONITO DEL NORTE Y PIPARRITAS
- NUESTRO TOMATE Y PECHUGA DE POLLO ESCABECHADA

ENTRANTE 2º

- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA
- TARTAR DE SALMÓN AHUMADO
- NIDO DE PATATA GRATINADO Y SALTEADO DE BOLETUS Y ACEITE DE TRUFA
- LANGOSTINOS AL HORNO
- PAN BAO Y PATO CONFITADO DESMIGADO (+3€)
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (+3€)
- PIÑA BRASEADA Y FOIE FRESCO A LA SARTÉN CON CEBOLLA CONFITADA AL OPORTO (+4€)

PESCADOS

- LINGOTE DE BACALAO ENCEBOLLADO
- LINGOTE DE BACALAO Y TIERRA DE FARINATO
- MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y PIQUILLOS CONFITADOS
- LOMITO DE MERLUZA AL HORNO CON FONDO DE TOMATE NATURAL Y MUSELINA DE AJO
- HOJALDRE DE VIEIRA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
- LENGUADO RELLENO DE GAMBAS Y CREMA DE MARISCOS (+2€)
- LOMITO DE CORVINA SALVAJE Y VERDURITAS ASADAS (+2€)

MOJITOS

- CLÁSICO (+3,5€)
- MANGO (+3,5€)
- FRESA (+3,5€)
- COCO (+3,5€)

CARNES

- SOLOMILLO IBÉRICO Y SALSA DE BOLETUS
- PRESA IBÉRICA Y AJADA DE AMONTILLADO
- CODILLO ASADO Y REDUCCIÓN AL OPORTO
- BROCHETAS DE SOLOMILLO DE TERNERA (+3€)
- HOJALDRE DE CARRILLERA IBÉRICA Y CASTAÑAS (+4€)
- ROTI DE COCHINILLO ASADO (+7€)
- SOLOMILLO DE TERNERA AL GUSTO (+7€)
- SOLOMILLO DE VACA FINLANDESA (+8€)
- PIERNA DE CORDERO LECHAL DESHUESADA (+8€)

POSTRS

- TARTA SAN MARCOS
- TARTA DE QUESO AL HORNO
- TARTA DE TRES CHOCOLATES
- CREMOSO DE LIMÓN
- MOUSSE DE MANGO ENVUELTO EN CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS (+2,5€)
- MOUSSE DE DULCE DE LECHE, BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y CRONCANTI DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS (+2,5€)
- MOUSSE DE TURRÓN Y CHOCOLATE BLANCO, BAÑADO EN CHOCOLATE NEGRO Y FRAMBUESA (+2,5€)
- MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, SEMIESFERA DE MARACUYÁ, ENVUELTO EN CHOCOLATE CON LECHE (+2,5€)

Crea tu menú personalizado eligiendo una opción de cada apartado. Precio base sobre el MENÚ RECOMENDADO* (57,90€).

Menú recomendado

- CROQUETAS DE CARRILLERA DE TERNERA
- ENSALADA DE FOIE MICUIT, JAMÓN DE PATO Y MERMELADA DE PIMIENTOS ASADOS
- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA
- HOJALDRE DE VIEIRA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
- CODILLO ASADO AL OPORTO
- TARTA SAN MARCOS

57,90€

Menú del chef

- RAVIOLIS DE LANGOSTINOS Y GUACAMOLE TRADICIONAL
- NUESTRO TOMATE, ANCHOAS SERIE ORO, BOQUERÓN Y PIPARRITAS
- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA
- LENGUADO RELLENO DE GAMBAS Y CREMA DE MARISCOS
- MOJITO CLÁSICO
- HOJALDRE DE CARRILLERA IBÉRICA Y CREMA DE CASTAÑAS
- MOUSSE DE MANGO Y CHOCOLATE BLANCO

69,90€

Menús degustación desde 57,90 €
Menús tipo cóctel desde 40 €
Servicio de recena 16€ (1h aprox. de cóctel)
Montaje de Candy desde 200€

Precios con iva incluido.
Los precios pueden variar según el mercado.
Incluye bodega de la casa.

Reservas en terraza privada mínimo 30 comensales (menos personas, consultar).
Evento en mesa máximo 75 comensales.
Evento tipo cóctel máximo 100 comensales (temp. de invierno) y 180 comensales (temp. de verano).

Consúltanos para más información en **923209950**











Creamos momentos

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