

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

Creamos momentos

* **MENÚ RECOMENDADO 45,90 €**

MENÚ PERSONALIZADO

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

Precio base sobre el MENÚ RECOMENDADO*.

- CROQUETAS DE RABO DE TORO
- TOMATE PICADO CON VENTRESCAS DE ANCHOA Y BONITO DEL NORTE
- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA
- MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y PIQUILLOS CONFITADOS
- SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS
- CREMOSO DE LIMÓN

OPCIONES DE MENÚ PERSONALIZADO

APERITIVOS	- CROQUETAS DE JAMÓN - CROQUETAS DE QUESO IDEAZABAL - CROQUETAS DE RABO DE TORO - CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA - ESPÁRRAGO DE NAVARRA Y VENTRESCA (+1€/persona) - CANUTILLOS DE CECINA Y FOIE MICUIT (+3€/persona)	PESCADOS	- MERLUZA HOJALDRADA RELLENA DE GULAS, GAMBAS Y CREMA DE PIQUILLOS CONFITADOS - MERLUZA SOBRE FONDO DE TOMATE NATURAL GRATINADA AL HORNO - LINGOTE DE BACALAO CONFITADO CON VELO DE PAPADA IBÉRICA Y TIERRA DE FARINATO - LINGOTE DE BACALAO CONFITADO CON VELO DE PAPADA IBÉRICA Y MERMELADA DE PIMIENTOS ASADOS - CORVINA SALVAJE CON SU AJADA DE AMONTILLADO
ENTRANTE 1º	- ENSALDA DE FOIE MICUIT Y JAMÓN DE PATO - ENSALADA DE PRESA IBÉRICA ESCABECHADA - ENSALADA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS - NUESTRO TOMATE, ANCHOA SERIE ORO Y SU PIPARRA - ENSALADA DE FAISÁN ESCABECHADO	CARNES	- SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMA DE BOLETUS - PRESA IBÉRICA CON SU AJADA DE FINO PERDIDO - SOLOMILLO DE TERNERA AL GUSTO (+6€/persona) - COCHINILLO CONFITADO (+6€/persona) - LECHAZO CONFITADO (+6€/persona)
ENTRANTE 2º	- PATA DE PULPO A LA SARTÉN Y CREMA DE PATATA A LA GALLEGA - TARTAR DE SALMÓN AHUMADO SOBRE REGAÑA - ALCACHOFITA A LA PLANCHA Y JAMÓN IBÉRICO - LANGOSTINOS AL HORNO CON AJADA DE FINO PERDIDO	POSTRE	- CREMOSO DE LIMÓN - SOPA DE YOGUR, CHOCOLATE BLANCO, HELADO DE MANGO Y FRUTAS - TARTA DE QUESO - TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE - LINGOTE DE CHOCOLATE MAGNUM (+3€/persona) - LINGOTE DE CHOCOLATE BLANCO, PISTACHOS Y FRAMBUESA (+3€/persona) - TARTA REGINA (+3€/persona) - TARTA PRIMAVERA (+3€/persona)
SORBETE	- SORBETE DE LIMÓN (+4€/persona) - SORBETE DE MANGO (+4€/persona) - SORBETE DE ... (+4€/persona)		

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

Reservas en terraza privada mínimo 25/30 comensales, máximo 100/120 comensales.

Disponemos de la opción cóctel de bienvenida y recena, consúltanos.

Realizamos eventos tipo cóctel, consúltanos.

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