

primera comunión

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 mínimo 20 comensales, máximo 50 comensales.

LA COCINA
VIEJA

AUTHENTIC GOOD FOOD

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

OPCIONES DE MENÚ

APERITIVOS	- 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	- 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	- 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	- SORBETE DE LIMÓN (+4€/persona) - SORBETE DE MOJITO (+4€/persona) - SORBETE DE GINTONIC (+4€/persona) - SORBETE DE SANDÍA (+4€/persona)

PESCADOS	- 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	- SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS EDULIS - PLUMA IBÉRICA CON CREMA DE TRUFA - SOLOMILLO DE TERNERA AL GUSTO (+4€/persona) - SOLOMILLO AÑOJO AL GUSTO (+7€/persona) - LINGOTE DE VACA POLACA AL GUSTO (+15€/persona) - LOMO BAJO DE VACA FINLANDESA (S/M) - COCHINILLO ASADO (S/M) - PALETILLA DE CORDERO ASADO (S/M) - PALETILLA DE CABRITO ASADO (S/M)
POSTRE	- 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