

MENÚ CATERING THE COOK



Una experiencia

Silvia Godares

Cordon Bleu

ENERO – FEBRERO – MARZO

Elegir un primero, un segundo y un postre

Primero

- Arroz a la cubana con huevos fritos, salsa de tomate casero.
 - Alcachofas en flor con gulas al ajillo y guindilla.
 - Alcachofas guisadas con langostinos.
 - Crema de alcachofas con aceite de piñones.
 - Crema tailandesa de lentejas rojas con aceite piante y juliana de tirabeques.
 - Lasaña de verduras especial The Cook y setas con salsa cremosa de parmesano.
 - Risotto de setas, nuestra obra maestra en The Cook.
 - Sopa de cebolla con sidra y Madeira.
 - Ratatouille de verduras con huevos fritos The Cook.
-

Segundo

- Pularda rellena de castañas y frutos secos, salsa de sidra y patatas baby salteadas.
 - Pollo asado con hierbas y lima, verduras de temporada “Winter greens” (judías negras, coliflor, brócoli, kale, repollo con vinagreta de mostaza y vinagre de Malta).
 - Goulash de ternera con papardelle, perejil y parmesano.
 - Carrilleras de cerdo Ibérico guisadas al vino blanco con puré de raíz de apio y avellanas tostadas.
 - Chuleta de vaca The Cook madurada 45 días, trinchada con salsa chimichurri casera y patatas a la crema.
 - Merluza asada con chirivías y boniatos al horno con vinagreta de alcaparras.
 - Salmón al jengibre y ensalada de hinojo.
-

Postre

- Copa de mascarpone con naranja confitada.
- Tarta fina de manzana con helado (siempre que se pueda llevar) y salsa de caramelo.
 - Crumble de manzana, crema inglesa de azafrán.
 - Fruta variada de temporada.
 - Tarta de chocolate con chantilly de jengibre.
 - Peras al café con chantilly de coñac.

ABRIL – MAYO – JUNIO

Elegir un primero, un segundo y un postre

Primero

- Hoisin, pack choi rice.
 - Ensalada de patatas, guisantes y pesto de nueces, parmesano y albahaca con huevos de codorniz duros.
 - Sopa Minestrone de verduras de primavera con pesto casero de anacardos, albahaca, cilantro y queso gouda.
 - Ensalada de salmón y aguacate al grill con mayonesa de estragón, cogollos, tomates cherry y rúcula.
 - Espinacas a la crema con huevo escalfado ecológico The Cook.
 - Ensalada Waldorf, lombarda, apio, lechuga, manzana, avellanas, nueces, pasas y salsa especial semidulce.
 - Espárragos verdes cocidos y ligeramente salteados con salsa mimosa, vinagreta con huevo duro y alcaparras.
 - Risotto de setas, nuestra obra maestra en The Cook.
-

Segundo

- Pollo Eco especial The Cook asado a baja temperatura. relleno de pistachos, limón y hierbas, zanahorias chafadas con Harissa y pistachos.
 - Pollo Eco especial The Cook asado con salsa hoisin, arroz basmati y naranja sanguina con cebolletas.
 - Tacos al pastor (tortillas de maíz, carne de cerdo adobada, guacamole, cebolla morada, piña y cilantro).
 - Solomillo de vaca curado con salsa de carne, con ensalada de arroz salvaje y quinoa con frutos secos y dátiles.
 - Pierna de cordero braseada a baja temperatura con su salsa de menta y guisantes y patatas baby asadas.
 - Salmón o meluza (elegir) a la brasa con miso y sésamo, tirabeques salteados y tomates cherry.
-

Postre

- Tarta de limón con merengue.
- Red Velvet con cema de mascarpone.
- Coulant de chocolate con helado de café.
- Ensalada de melón con jengibre y hierbabuena.
- Tarta tatin de manzana con helado de vainilla (en caso que se pueda llevar helado), salsa de caramelo.

JULIO – AGOSTO -SEPTIEMBRE

Elegir un primero, un segundo y un postre

Primero

- Ensalada de pepino con yogur, menta y eneldo.
 - Atún con costra de pistachos, chutney de papaya y mango.
 - Ensalada de pollo Eco, patata, manzana, aguacate con cherry y mayonesa y huevos duros The Cook.
 - Crema suave de tomate con brocheta de tomate y mozzarella.
 - Verduras a la parrilla con aceite de perejil.
 - Tarta pie de brócoli y gorgonzola, salsa Cumberland.
 - Fideos soba con berenjena y mango.
 - Risotto de chipirones con plancton marino.
-

Segundo

- Bonito encebollado en cama de ratatouille.
 - Arroz con pollo Eco The Cook guisado caribeño.
 - Corvina asada con salsa de coco, arroz con noodels.
 - Lubina asada con costra verde.
 - Blanqueta de ternera lechal con arroz pilaff, champiñones y cebollas glaseadas.
 - Solomillo de cerdo Ibérico con salsa teriyaki, purñe de patata con queso torta de casar, ajetes y salvia.
 - Tacos de cordero braseado con lombarda, cottage cheese y tortillas integrales.
 - Nidos de kataifi y berenjena con salsa de pimiento rojo al punto picante.
-

Postre

- Tarta árabe con crema de dulce de leche y almendras garrapiñadas.
 - Tarta de limón con merengue.
 - Coulant de chocolate con helado de café.
 - Ensalada de melón con jengibre y hierbabuena.
- Tarta tatin de manzana con helado de vainilla (en caso que se pueda llevar helado), salsa de caramelo.

OCTUBRE – NOVIEMBRE - DICIEMBRE

Elegir un primero, un segundo y un postre

Primero

- Ensalada de mango y garbanzos al curry.
 - Ragout de setas de temporada con huevo escalfado The Cook.
 - Ensalada de coliflor, quinoa, pasas con vinagreta de aceite de oliva y semillas de calabaza y especias.
 - Calabacines rellenos de risotto con gambas.
 - Ensalada de brócoli, judías verdes, tirabeques con semillas The Cook y salsa tahina de miel.
 - Sopa clam chowder con maíz dulce.
 - Risotto de setas, nuestra obra maestra en The Cook.
-

Segundo

- Pularda rellena de Navidad: “receta especial de 20 años en The Cook”, salsa, cebollitas glaseadas y patatas paja.
 - Pechugas de pollo tikka massala con coliflor a la brasa.
 - Hamburguesas de pollo eco The Cook al grill con patatas asadas.
 - Pack choi con dados de carne macerada al jengibre.
 - Steak tartar de solomillo de carne de vaca.
 - Solomillo de cerdo Ibérico strogonoff con patatas paja.
 - Dorada con pisto casero de calabaza asada y cilantro.
 - Rape templado envuelto en bacon con espinacas y ensalada de lentejas.
-

Postre

- Copa de mascarpone con frambuesas y mango.
- Tarta fina de manzana con helado (siempre que se pueda llevar) y salsa de caramelo.
 - Crumble de peras con anís, crema inglesa de azafrán.
 - Fruta variada de temporada.
- Cookie de chocolate con bola de helado de vainilla y salsa de chocolate.
 - Peras al café con chantilly de coñac.