THE COOK

by Silvia Lodares

aec
Asociación Empresarial de Catering

Empresa Certificada

Silvia Lodares:

Soy Silvia. Licenciada en empresariales, **Gran diploma Le Cordon Bleu**, amante de la cocina, el campo, los animales y sobre todo de mi The Cook. Hace 25 años, después de trabajar en hostelería en París y Madrid, fui montando mi equipo con el que hemos crecido juntos. Hemos gestionado fincas de eventos, hemos recorrido mundo y siempre con el mismo lema: **calidad, amor, horas, tesón y mucho sacrificio**. Todos juntos hacen que sean uno de los mejores caterings de Madrid. Nos adaptamos a casi todas las situaciones en las que hay una reunión.
Con este dossier vais a disfrutar tanto como yo haciéndolo. Aquí está casi todo The Cook y todo lo que se os pueda ocurrir para volar, competir y disfrutar juntos.

Contratación

- No existe pedido mínimo
- Entregas a partir de las 9 de la mañana. Recargo de 150€ por horario anticipado
- Contratación de desayunos, cajas The Cook y menús sin cocinero: mínimo 24 horas de antelación.
- Eventos de empresa o particulares con 4 días de antelación
- Confirmación de asistentes: 48 horas de antelación.
- Precios de personal, alquiler de menaje y bebida especificados al final de este dossier.
- 48 horas antes del evento no se admiten anulaciones ni por causas de fuerza mayor.
- 10% de IVA no incluido
- Formas de pago: primer pago de una señal del 50%; segundo pago del total (48h antes) con la confirmación de asistentes. Posibles extras después del evento.

1.Desayunos, coffee break, cajas The Cook

Observaciones...

- La comida se presenta en cajas Premium de madera o cajas biodegradables sobre papel (apto para horno).

- Éstas cajas vienen decoradas y listas para disfrutar.

- El coste de alquiler de las cajas de madera Premium es el coste de recogida que será igual al de la entrega

Desayunos, coffee break

The Cook bebidas:

	Precios:
• Zumo de naranja o smoothie de fruta de temporada	3,90€ (220ml)/15,60€ (1 litro)/62,40 (5 litros)
• Brocheta de fruta o macedonia	2,50€
• Limonada casera con hierbabuena (220 ml)	2,75€(220ml)/11€ (1 litro)/44€ (5 litros)
• Yogur griego/yogur con granola (220 ml)	2,50€
• Termo de café (1,5L)- 10 PAX	15,40€
• Termo de leche (normal, desnatada, sin lactosa, soja) (1,5L)- 10 PAX	13,50€
• Termo de breakfast Tea (1,5L)- 6 PAX	13,00€
• Vasos desechables, paletillas de remover, azúcar y/o sacarina	0,70€

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail Pero antes...The Cook Ensaladas de acompañamiento

- Noodles con verduras, soja y sésamo.
- Ensalada de patata, guisantes, pesto, nueces, parmesano, albahaca y huevos de codorniz.
- Ensalada waldorf con lombarda, apio, lechuga, manzana verde rallada, avellanas, nueces, pasas y salsa semidulce.
- Espárragos verdes y blancos con salsa mimosa.
- Ensalada caprese con aguacate y pollo a la brasa.
- Ensalada de pepino, yogur, menta y eneldo (griega).
- Ensalada de Salmón y aguacate al grill con mayonesa de estragón, cogollos, cherrys y rúcula.

Observación: Todas nuestras ensaladas y pastas podrán ser incluidas en nuestras cajas. Servidas en bowls individuales desechables y tenedor.

- Ensalada de pollo eco, patata, manzana, aguacate con cherrys, mayonesa y huevos camperos duros.
- Ensalada de rúcula, tomate, mozzarella y pesto rojo con aceite de trufa.
- Ensalada césar con pollo crujiente, parmesano, lechuga, cherrys y salsa césar.
- Ensalada de pimientos rojos con ventresca con brotes verdes.
- Ensaladilla rusa especial The Cook.
- Ensalada de arroz rojo, lentejas rojas y calabaza con hierbas.
- Arroz negro y basmati con quinoa, hierbas, frutos secos y vinagreta de ajo y lima.

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail

The Cook Brunch (2 personas) 55 €

- 2 Zumo de naranja natural
- 2 Tostadas de aguacate
- 2 Tostadas de tomate y jamón de bellota 100%,
- Bollería variada
- 6 Mini Gofres con frutos rojos y sirope de arce
- 2 Huevos benedict con salmón
- 2 English muffin con mermelada ecológica

The cook picnic (2 personas) 55€

- 2 Gazpacho clásico
- 2 Ensalada de tomate, mango, papaya, piñones y vinagreta con hierbabuena
- 2 Sandwich club de roastbeef
- Anacardos con wasabi
- Salchichón de venao
- Gildas
- Picos feos
- 2 mini brownie
- Tejas de almendra y naranja

*Pueden cambiar la crema y ensalada dependiendo del producto de temporada

The Cook tortitas y gofres (8/12personas) 31€/57€

- 24 mini gofres
- 24 mini tortitas
- Nata montada
- Crema de cacao
- Sirope de arce

The Cook mini croissants dulces (8 personas)11 €

- 12 Uds. mini croissants dulce

The Cook bizcocho (16 personas) 22€

- Limón y semillas de amapola o naranja o marmolado

*Opción sin gluten

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail

The cook bollería variada (8/10 personas) 24,50€

- 8 mini croissant de mantequilla
- 8 mini napolitana de chocolate
- 8 mini sobao pasiego de mantequilla

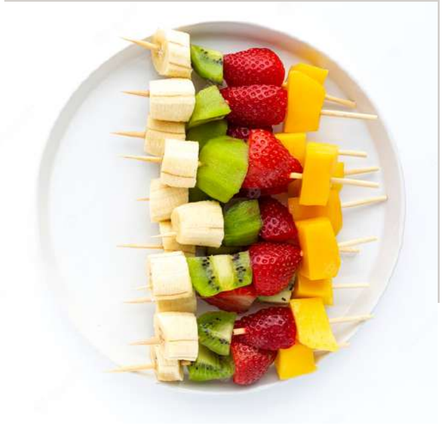
The cook desayuno salado

(8 personas, 24 piezas) 28,50€

- 8 chapatas de jamón ibérico y tomate
- 8 mini croissant rellenos de jamón y queso con mantequilla

The cook fruta (24 brochetas fruta de temporada) 28,50 €

- 24 brochetas de fruta de temporada



The Cook Dips con Crudités
(8 personas) 28 €

- Hummus
- Guacamole
- Zanahorias, apio, rabanitos, brócoli, coliflor
- Pepino (en temporada),
- Trigueros plancha (en temporada),
- Chips de verduras o nachos

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail

The cook vegana (8 personas) 37€

- 8 Falafels
- 8 Pan de pita
- Dip de berenjena al curry , hummus y tzatziki
- Crudités de apio, zanahoria, rabanitos, cherrys y verduras en temporada

The cook alcachofas (8 personas) 26,50€

- 24 Alcachofas en flor o 16 Hamburguesas de alcachofa con salsa miso
- No contiene gluten

The Cook nachos con guacamole (250 gr/4 personas) 10 €

- Aguacate en dados con cilantro, lima y cebolla roja. Acompañado de nuestros totopos caseros de maíz
- No contiene gluten

The cook nachos supremos (8 personas) 22€

- Nuestros crujientes totopos caseros, carne picada con maíz y frijoles, crema fresca, pico de gallo,, guacamole, cilantro y jalapeños.
- No contiene gluten

The cook brochetas de langostinos y trigueros con salsa holandesa (8 personas) 36,50€ (4 personas) 21€

- 24 Uds. Langostinos y trigueros cocidos en brochetas con una salsa holandesa casera
- No contiene gluten

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail

The Cook salmón (8 personas) 39.80€

- 16 Brochetas de salmón ahumado
- 16 mini blinis de salmón marinado
- Salsa de eneldo

The Cook ceviche de langostino, mango y manzana verde (8 personas) 39 €

- 16 crujientes bocados de lechuga rellenos de ceviche de langostino, cebolla, mango, manzana y leche de tigre

The Cook sushi(8 personas) 48 €

- 12 NIGUIRIS (salmón, atún rojo, pez limón, langostino)
- 8 FUTOMAKI(tartar de salmón /pez mantequilla)
- 12 UROMAKI (atún, langostino panko, ceviche de salmón)

The Cook Quesos variados (750 gr/8 personas) 38€ (4 personas) 22 €

- Quesos variados con tostadas de pasas y nueces, picos soplados, decoradas con cherrys, pretzel y anacardos

The Cook Chacinas (420 gr/8 personas) 54 €

- Jamón 100% ibérico,
- Cecina de león
- Lomo ibérico
- Chorizo y salchichón de jabalí
- LLaminets de fuet
- Grissines
- Picos feos,
- Cherrys, frutos secos y alcaparrones.

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail

The cook embutido italiano (400 gr/ 8 personas) 45 €

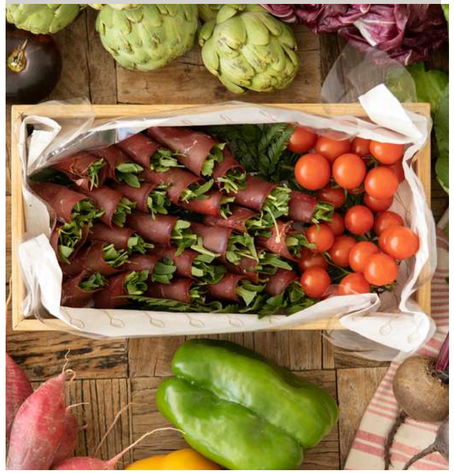
- Mortadela trufada
- Porchetta
- Salame
- Coppa italiana
- Picos feos

The Cook rocas de parmesano y mortadela trufada (5 personas) 19 €

- Mortadela trufada (100 gr) envuelta en grissini
- Rocas de parmesano (150gr).

The Cook rollitos de bresaola (8 personas) 24,50 €

- 24 rollitos de bresaola con rúcula, tomates secos y mayonesa de trufa
- No contiene gluten



The cook empanada (8 personas) 36€

- Elegir una de las siguientes:

  -Bonito con pimientos
  -Bacalao con pasas
  -Carne de buey
  -Zamburiñas

The Cook wrap de ensalada cesar (8 personas) 38 €
(4 personas) 21 €

- 24 Uds. de mini wraps rellenos de pollo crujiente, lechuga, parmesano y salsa césar.

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail

The Cook chapatitas de jamón con tomate (8 personas) 30,50 €
(4 personas) 18 €

- 16 Uds. de mini chapitas rellenas de jamón de recebo con tomate y aceite de oliva

The Cook chapatitas de calamares (8 personas) 30,50 €
(4 personas) 18 €

- 16 mini chapatitas de calamares a la andaluza con mayonesa suave de ajo y perejil

The Cook Sándwiches variados (8 personas) 36,75 € (4 personas) 21,50 €

- Mini sándwiches de:
  - -8 uds Cangrejo
  - -8 uds Bresaola y rúcula
  - -8 uds Pollo curry

The Cook pancitos de espárragos blancos (8 personas) 23,50 €
(4 personas) 14 €

- 16 uds de panecitos rellenos de espárragos blancos, mayonesa, lechuga y huevo duro.

The Cook mini croissants rellenos (8personas) 36,75 €

- 8 Mozzarela con tomate y albahaca
- 8 Vegetal de atún, huevo duro y mayonesa
- 8 Jamón y queso

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail

The Cook focaccia (8 personas) 30,50€

- 12 mini focaccia de champiñones y trufa
- 12 mini focaccia de bresaola, rúcula y tomates cherry italianos

The Cook tortilla de patatas (24 mini tortillas o una entera) 17 €

- 24 Uds. de mini tortillitas con mayonesa
- No contiene gluten

The Cook hamburguesas
(8 personas) 30.50 €
(4 personas) 17€

- 8 hamburguesas de carne con salsa de queso, tomate seco, salsa barbacoa
- 8 hamburguesas con pulled pork y salsa barbacoa.

The Cook perritos calientes (8 personas) 23,80 €
(4 personas) 14 €

- 16 Uds. de perritos medianos con kétchup, salchichas, cebolla rehogada y cebolla crujiente.

The Cook baos rellenos (8 personas) 28 €
(4 personas) 17 €

- 8 baos cochinita pibil con cebolla encurtida y cilantro
- 8 baos pulled pork con cebolla encurtida y cilantro.

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail

The Cook burritos de carne (8 personas) 46 €

- 8 sabrosos burritos de carne picada en salsa mexicana, maíz dulce, frijoles y arroz basmati, picadito de cilantro y jalapeños.
- Pico de gallo
- Guacamole
- Crema agria.

The Cook asiática (8 personas) 28€

- 8 baos cochinita pibil y pulled pork con cebolla encurtida y cilantro
- 4 gyozas de pollo y pato
- 2 rollitos vietnamitas
- 1 rollito primavera grande cortado
- 1 rollito de langostino cortado
- 4 brochetas de pollo teriyaki
- Salsa de soja y sésamo

The cook tempura de langostinos (8 personas) 35€ (4 personas) 20€

- 24 langostinos en tempura con lechuga, hierbabuena y mayonesa kimchi

The Cook rollitos con salsa agridulce (8 personas) 28 € (4 personas) 17€

- 4 rollitos primavera cortado en mitades
- 4 rollitos nem en mitades
- 4 rollitos de langostinos en tres
- Salsa agridulce picante.

The Cook merluza a la romana (8 personas) 30€ (4 personas) 18 €

16 dados de merluza a la romana con salsa tártara.

The Cook Desayunos, Pícnic Aperitivos, Almuerzos, Cocktail

The Cook solomillo (8 personas) 30,50 €

- 16 brochetas de solomillo a la plancha
- Salsa barbacoa dulce
- No contiene gluten

The Cook brochetas de pollo con yogur y curry (8 personas) 28 €

- 16 brochetas de pollo a la brasa
- Salsa de yogur y curry.
- No contiene gluten

The Cook croquetas (8 personas) 20,50 €

- *18* croquetas de jamón
- 18 croquetas de setas y trufa

The Cook pollito crujiente
(8 personas) 27,80 €
(4 personas) 16,50 €

- 24 tiras de pollo crujiente sweet and chilli
- Guacamole
- Nachos
- Salsa classic ranch dip sauce.

The Cook dados de pulpo (8 personas) 30 €

- 24 Uds. de dados de patata con mayonesa de pimentón y pulpo
- No contiene gluten

The Cook Dulces

The Cook mini dulces postres, meriendas (8 personas) 38 €

- 6 mini alfajores de dulce de leche
- 6 mini pavlova
- 6 mini limón con merengue
- 6 mini chocolate

The Cook brownie con oreo y cookies variadas (8 personas) 32€

- 8 mini brownies
- 20 mini cookies

2. Cocktail con "Cajas The Cook"

The Cook Vino Español

Este cocktail esta compuesto por nuestras cajas the Cook. Elaboradas en nuestro obrador y listas para abrir y disfrutar.

SENCILLO: (8uds/persona)

- Tabla de ibéricos con picos
- Tabla de quesos españoles y franceses con tostaditas
- Mini tortillas de patata con mayonesa
- Mini dulces

REFORZADO: (12uds/persona)Añadir a lo anterior estos canapés

- Salmón ahumado y marinado con brochetas, blinis y salsa de eneldo
- Mini hamburguesita

El coste del vino español sencillo es de 25€ persona. Sin asistencia del chef
El coste del vino español reforzado es de 28€ persona.Sin asistencia del chef
Ver costes camarero, menaje, mobiliario en las tablas al final del dossier

Cocktail cajas The Cook 1 (18 uds/persona)

Este cocktail esta compuesto por nuestras cajas the Cook.

Elaboradas en nuestro obrador y listas para abrir y disfrutar.

FRÍOS:

- Tabla de embutidos italianos con grissinis y picos
- Tabla de quesos variados y picos
- Tabla de sandwiches variados
- Tabla de tortilla de patata con calabacín y mayonesa
- Tabla de salmón ahumado y marinado en brochetas y blinis con salsa de eneldo
- Tabla de guacamole y pico de gallo con nacho
- Tabla de empanada de bonito

CALIENTES:

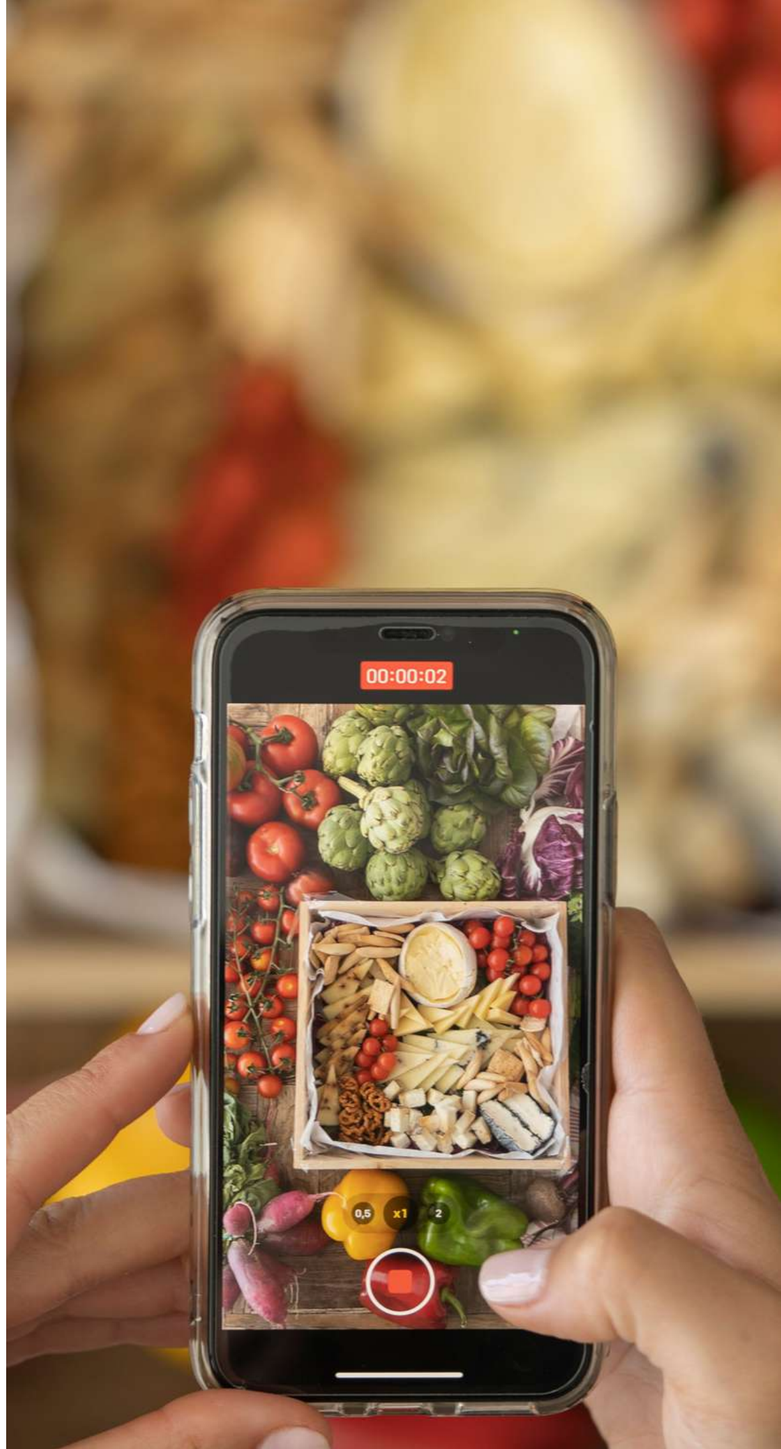
- Brocheta de pollo al curry con salsa de yogurt
- Mini hamburguesita con queso gorgonzola, rucula y tomate seco con salsa barbacoa
- Alcachofas en flor con salsa de miso

DULCES:

- Mini alfajor de dulce de leche
- Mini pavlova
- Mini tartaleta de limón
- Mini tarta de chocolate

El coste del menú es de 30€ persona.

Ver costes cocinero, camarero, menaje, mobiliario en las tablas al final del dossier



Cocktail cajas The Cook 2 (20 uds/persona)

Este cocktail esta compuesto por nuestras cajas the Cook. Elaboradas en nuestro obrador y listas para abrir y disfrutar.

FRÍOS:

- Tabla de embutidos italianos con grissinis y picos
- Tabla gildas de anchoas, aceitunas y guindillas
- Tabla de dips con crudites
- Tabla rollitos de bresaola con rucula, tomate seco y mayonesa de trufa
- Tabla croissant rellenos
- Tabla de wraps con ensalada cesar
- Tabla de tortilla de patata con setas y mayonesa

CALIENTES:

- Gyozas variadas con salsa de soja
- Baos rellenos con cochinita pibill y pulled por con cebobolla encurtido y cilantro
- Merluza a la romana con salsa tártara
- Brocheta de solomillo con salsa barbacoa
- Langostino en tempura con salsa kimchi y base de hierbabuena y lechuga

DULCES:

- Mini alfajor de dulce de leche
- Mini pavlova
- Mini tartaleta de limón
- Mini tarta de chocolate

El coste del menú es de 33€ persona.
Ver costes cocinero, camarero, menaje, mobiliario en las tablas al final del dossier

Cocktail cajas The Cook 3 (22 uds/persona)

Este cocktail esta compuesto por nuestras cajas the Cook. Elaboradas en nuestro obrador y listas para abrir y disfrutar.

FRÍOS:

- Tabla de embutidos italianos con grissinis y picos
- Tabla gildas de anchoas, aceitunas y guindillas
- Tabla de quesos variados y picos
- Crema suave tomate con burrata y albahaca o crema tailandesa con aceite picante
- Tabla de salmón ahumado y marinado en brochetas y blinis con salsa de eneldo
- Tabla de empanada de zamburiñas y chorizo
- Tabla brocheta de langostinos y trigueros y salsa holandesa

CALIENTES:

- Baos rellenos con cochinita pibill y pulled por con cebobolla encurtido y cilantro
- Merluza rebozada con salsa tartara
- Dado de patata con pulpo y mayonesa de pimentón
- Pastela de pollo con salsa de almendras
- Pollito crujiente con salsa de sesamo
- Mini hamburguesita con queso gorgonzola, rucula y tomate seco con salsa barbacoa
- Cazuelita de ensaladilla rusa/ Cazuelita de risoto

DULCES:

- Mini alfajor de dulce de leche
- Mini pavlova
- Mini tartaleta de limón
- Mini tarta de chocolate

El coste del menú es de 36€ persona.
Ver costes cocinero, camarero, menaje, mobiliario en las tablas al final del dossier

3.Nuestros Cocktails de "Toda la vida"

Cocktail 1 (2 horas)

FRÍOS:

- Tabla de embutido Italiano (Coppa, Salame, Porchetta, Mortadela trufada) con grissines, cherrys, frutos secos
- Tabla de quesos españoles y franceses con picos, uvas, pretzel, nueces y orejones
- Chupito de crema de temporada
- Gilda esferificada de aceitunas con anchoas y aceite de alcaparra
- Blinis de salmón ahumado con salsa de eneldo y huevas de salmón
- Teja de parmesano con ensalada de trigueros y aceite de trufa
- Ceviche de langostinos con crujiente de maíz y cilantro

CALIENTES:

- Croquetas de jamón y setas
- Pastela de pollo con salsa de almendras y azucar y canela
- Mini hamburguesitas con gorgonzola, tomates secos, rucula y salsa bbq
- Cazuelita de risotto de setas con nube de parmesano y aceite de hierbas

DULCES:

- Mini alfajor de dulce de leche
- Mini pavlova
- Mini tartaleta de limón
- Mini tarta de chocolate

45€ por persona (precio comida). Ver costes cocinero (se cobra aparte para menos de 50 personas), camarero, menaje, mobiliario en las tablas al final del dossier

49€ por persona (precio comida). Ver costes cocinero (se cobra aparte para menos de 50 personas), camarero, menaje, mobiliario en las tablas al final del dossier

Cocktail 2 (2 horas)

FRÍO:

- Jamón Ibérico 100% con picos
- Bombón de foie con batata caramelizada
- Chupito de crema de temporada
- Taco de atún marinado mayonesa de ají
- Anchoas de Santoña con tomate aliñado y crujiente de algas
- Teja de parmesano con ensalada de trigueros y aceite de trufa
- Rollitos de bresaola con rucula, tomates secos y mayonesa de trufa
- Crêpes de pato laqueado con salsa hoisin

CALIENTES:

- Langostinos tigres con salsa kimchi
- Alcachofas crujientes con mayonesa miso
- Merluza rebozada con salsa tártara
- Pulpo con dado de patata y mayonesa de pimentón
- Costrini de Sobrasada picante con huevo de codorniz
- Cazuelitas de solomillo Strogonoff con champiñones y shitake y arroz pilaff

DULCES:

- Mini alfajor de dulce de leche
- Mini pavlova
- Mini tartaleta de limón
- Mini tarta de chocolate

Plato pasado

- Risotto de setas y trufa con nube de parmesano
- Ragu de setas y alcachofas con huevo poche
- Ají de langostinos con arroz basmati
- Carrillera de cerdo ibérico con salsa de vino blanco y Cognac, cebollitas glaseadas y patatas paja
- Pularda rellena con salsa olorosso cebollitas y patatas paja
- Pintada rellena de foie y setas con salsa oloroso y cebollitas glaseadas
- Solomillo de ternera con salsa strogonoff, arroz pilaf
- Lasagna de verduras y setas con salsa cremosa de parmesano y huevas de trufa
- Lasagna de changurro con salsa de marisco
- Canelón de pitu con su salsa y trufa negra

Observaciones: cambiar 4 canapés de los cocktails anteriores por uno de estos platos pasados O añadir a los cocktail anteriores por 12€ por persona.

Show cooking

- **Japón.15.40€/persona**

Sushi variado en buffet

- **China.9€/persona**

Pato laqueado y dim sums al vapor

- **Asia (wok).7€/persona**

Noodles con langostinos, ternera y pollo con verduras

- **México.9€/persona**

Quesadillas, nachos, tacos y guacamole

- **Venezuela.7€/persona**

Arepas, tequeños, cachapas con queso de mano

- **Italia.9€/persona**

Pasta fresca al momento con salsas especiales The Cook

- **País Vasco. 9€/persona**

Selección de pinchos elaborados al momento

- **BBQ.13,50€/persona**

Brochetas de carne, verduras, pollo, langostinos, Tbone, tomahawk de carnes maduras especial

- **Buffet ensaladas..7€/persona**

Quinoa, Burrata, César, Waldorf, NiÇoise

Observaciones: Disponible si se escoge junto a uno de nuestros cocktail. Para menos de 50 personas el servicio de cocineros se cobra aparte según las tablas adjuntas al final del dossier.

Menú infantil (a elegir 6):

- Pollito teriyaki en brochetas
- Tiras de pollo frito especial The Cook con kétchup
- Perritos calientes con cebolla crujiente y kétchup
- Hamburguesitas de carne con queso y kétchup
- Patatas fritas
- Tequeños de queso
- Rollitos de primavera con salsa agridulce
- Gyozas variadas con salsa de soja
- Sándwiches de jamón y queso o Sándwiches de sobrasada
- Wraps de pollo crujiente con salsa césar
- Mini medias noches con nocilla
- Cookies y brownies de oreo
- Helados (siempre que haya espacio en el congelador de la casa para mantenerlos)

- Refrescos y limonada casera
- Menaje, vajilla, cubertería (en caso de necesitarlo) y cristalería
- General para todos: ganchitos, palomitas, doritos y chuches variadas

Precio 27,50 euros por niño con bebida (mobiliario aparte según tablas adjuntas a final del dossier)

4. Menús Almuerzos y Cenas

Cremas y sopas (Primavera/Verano)

	PAX	PRECIO
• Crema de guisantes con menta	4 pax	13,2
• Vichyssoise de puerro y patata.	4 pax	13
• Crema de maíz y leche de coco	4 pax	15
• Gazpacho andaluz sin pan	4 per	11
• Salmorejo	4 pax	11
• Gazpacho tomates verdes	4 pax	13,2
• Gazpacho de fresas en temproada	4 pax	15
• Ajoblanco	4 pax	13,5
• Crema suave de tomate	4 pax	11

Cremas y sopas (Otoño/Invierno)

	PAX	PRECIO
• Crema de setas con trufa	4 pax	16,5
• Crema de faisán y castañas	4 pax	17
• Crema patata con trufa	4 pax	15,5
• Crema de Calabaza	4 pax	13,2
• Crema de Marisco, gambas, carabineros y langostinos	4 pax	17
• Bisque de langosta	4 pax	25
• Crema de maíz y coco	4 pax	15
• Crema Tailandesa con lentejas rojas, curry rojo y aceite picante de especias	4 pax	15
• Caldo casero de Gallina	4 pax	12
• Consomé de la Abuela	4 pax	27,5

Posibles guarniciones de las cremas

	PAX	PRECIO
• Tataki de atún rojo con semillas de sésamo y salsa para marinar (160 grs para 4 personas)	4 pax	28
• Langostinos pelados con colita (12 uds para 4 personas)	4 pax	28
• Bogavante laminado asado con verduras salteadas (2 uds de bogavante para 4 personas)	4 pax	30
• Vieiras salteadas con aceite picante (8 uds para 4 personas)	4 pax	28
• Burrata fresca (100 grs) con semillas tostadas (4 personas)	4 pax	18
• Bola de helado de albahaca (4 bolas/1 por persona)	4 pax	16
• Tirabeques saltedos con aceite picante (140 grs para 4 personas)	4 pax	12
• Picadito de jamón y huevo duro	4 pax	12
• Tiras de brioche tostado (12 uds para 4 personas)	4 pax	8
• Raviolis de foie (12 uds para 4 personas)	4 pax	20
• Langosta laminada con juliana de Hinojo saltyeada con hierbas	4 pax	30

Primero platos "Especial The Cook"

	UDS/RACIONES	PRECIO
CALIENTES:		
• Lasagna de verduras y setas boletus y shitake con salsa ligera de parmesano, nube de parmesano	1 ud	11
• Lasagna de changurro con salsa de marisco	1 ud	13,5
• Canelón de changurro y langostinso con salsa de carabineros	1 ud	16,5
• Raviolones de calabaza con sala gorgonzola, nueces tostadas	4 uds	13
• Risotto de setas de temporada con trufa, nube de parmesano	250 grs	11
• Risotto de chipirones y carabineros con plancton marino y nube de parmesano	250 grs	13,5
• Alcachofas en flor con salsa holandesa y tiras de jamón Ibérico tostado	3 uds	10,5
• Ragout de setas (boletus, shitake, champiñones, cardo) con yema de huevo a baja temperatura	250 grs	15
• Quiche de brócoli con gorgonzola	1	26,4
• Pisto casero Manchego con huevos fritos de corral	250 grs	11
FRÍOS:		
• Lasagna de queso de cabra con tomate confitado, pesto e Higos o Brevas frescas en temproada y confitados fuera de temporada	1 ud	13,5
• Tomate relleno de Mousse de ventresca con salsa de pimeintos confitados	1 ud	13,5
• Salpicón de marisco con mango y manzana verde	200 grs	23
• Espárragos verdes con salsa mimosa	1 rac	13,5
• Espárragos verdes con cama de blancos y bogavante , aceite de su cabeza	1 rac	23
• Timbal de juliana de judías verdes con langostinos y tomate concasé , vinagreta de chalota y micromezclum	1 rac	12,69
• Timbal de aguacate, mango y tomate con taco de atún rojo marinado, mayonesa de ají	1 rac	15,63
• Timbal de aguacate, mango y tomate con foie mi cuit, vinagreta de chalota y micromezclum	1 rac	15
• Milhojas de foie y manzana con queso de cabra, caramelizado y vinagreta de frutos secos tostados	1 rac	14,04

Guisos Especial The Cook

	RACIONES	PRECIO
Guiso de verdinas con Langosta (400 grs)	400 grs	22
Guiso de verdinas con langostinos, sepia y mejillones (400 grs)	400 grs	18
Guiso de verdinas con perdiz estofada (400 grs)	400 grs	18
Judiones con perdoz o con faisán (400 grs)	400 grs	18
Migas Manchegas con pimientos verdes, chorizo, panceta, ajitos y huevor fritos	400 grs	12

Segundos platos "Especial The Cook"

Pescados (elegir guarnición aparte)

	UDS/RACIONES	PRECIO
Dorada rellena de changurro con salsa ligera de marisco. Elegir guarniciones	1 rac/160 grs	21
Mero con salsa de setas de temporada	1 rac/160 grs	24
Lubina con salsa de erizos	1 rac/160 grs	24
Lubina con salsa de cítricos y mayonesa ali-oli suave	1 rac/160 grs	24
Merluza con salsa verde	1 rac/160 grs	22
Merluza con salsa de aguacates y piñones	1 rac/160 grs	22
Corvina con salsa de coco caribeña	1 rac/160 grs	24
Gambones con salsa caribeña y arroz con verduras y cúrcuma	1 rac/160 grs	22
Rodaballo con salsa de berberechos	1 rac/160 grs	25
Salmón con salsa de soja y cítricos	1 rac/160 grs	18

Aves (elegir guarnición aparte)

	UDS/RACIONES	PRECIO
• Pollitos picantones con salsa de mandarinas y miel	1/2 pollito	12,8
• Pollo de corral Tikka masala en dados	1 rac/200 grs	8,9
• Pollo de corral al curry en dados	1 rac/200 grs	8,9
• Canelón de pollo de corral con salsa de trufas negras	1 ud grande	18,9
• Confit de pato con salsa cumberland	1 ud/pax	18,9
• Pintada rellena con salsa de Olorosso	1 ud/pax	18,9
• Pularda rellena con salsa Olorosso "súper espeial, nuetsra receta cumple 25 años"	200 grs/pax	18,9

Caza (elegir guarnición aparte)

	UDS/RACIONES	PRECIO
• Perdices estofadas "Jockey"	1 ud/pax	18,9
• Faisanes estofados al Olorosso con salsa de Oporto	1/2 ud/pax	18,9
• Goulash de corzo con crême Fraiche	200 grs/pax	22
• Lomo de venao con salsa Cumberland	200 grs/pax	24
• Carré de Jabalí en costra de pistacho y salsa de carne	180 grs/pax	23
• Hamburguesa de corzo rellena de trufas y foie con salsa de vino tinto	180 grs/pax	24

Carnes (elegir guarnición aparte)

	UDS/RACIONES	PRECIO
• Raviolones de rabo de toro con salsa de la abuela al vino tinto, parmesano rallado	3 uds/pax	17,8
• Presa de Ibérico con salsa teriyaki	150 grs/pax	18,9
• Carrilleras de cerdo con salsa de vino blanco y Jerez	3 uds/pax	22
• Carrilleras de vaca con salsa de vino tinto	180 grs/pax	22
• Carré de ternera de Ávila con costra de pistachos, salsa de carne	180 grs/pax	25
• Solomillo de vaca a la broche con salsa de carne	160 grs/pax	23
• Solomillo de vaca strogonoff con salsa de champiñones y shitake	200 grs/pax	23
• Solomillo en medallones a la plancha con salsa de trufas	180 grs/pax	23
• Solomillo Wellington con picadito de setas y hojaldre, salsa de carne	150 grs/pax	23
• Roast Beef de lomo de buey con salsa de carne	150 grs/pax	19,8

Guarniciones: (una guarnición 2,5 €/persona; dos guarniciones 4,5 € por persona)

	UDS/RACIONES	PRECIO
• Cebollitas galseadas	80 grs/pax	2,5
• Zanahorias Glaseadas	80 grs/pax	2,5
• Cebollitas al balsámico	80 grs/pax	2,5
• Puré de patata trufado	80 grs/pax	2,5
• Puré de patata con ajetes salteados	80 grs/pax	2,5
• Puré de raíz de apio	80 grs/pax	2,5
• Puré de batata	80 grs/pax	2,5
• Patatas paja	80 grs/pax	2,5
• Patatas baby confitadas con hierbas	80 grs/pax	2,5
• Lombarda estofada con pasas y piñones	80 grs/pax	2,5
• Guisantes estofados con menta	80 grs/pax	2,5
• Brocoli asado con avellanas y parmesano gratinado	80 grs/pax	2,5
• Berengenas rellenas de crema de mozarella, granadas y agua de azahar	80 grs/pax	2,5
• Berengenas estofadas al miso	80 grs/pax	2,5
• Tirabeques salteados	80 grs/pax	2,5
• Arroz basmati con verduras y cúrcuma	80 grs/pax	2,5
• Arroz con pasas, piñones y cebolla tostada	80 grs/pax	2,5

Postres

	INDIVIDUAL	8 RACIÓN
CALIENTES:		
• Crumble de manzana con canela	6,60 €	32€
• Crumble de peras con anís	6,60 €	32€
• Crumble de mango con sopa de chocolate blanco	6,60 €	32€
• Tarta fina de manzana con salsa de caramelo	6,60 €	32€
• Tarta tatín de manzana con salsa de caramelo	6,60 €	32€
• Coulant de Chocolate	6,60 €	32€
• Coulant de turron	6,60 €	32€
FRÍOS:		
• Pavlova de crema de mascarpone con frutos rojos	6,60 €	32€
• Tarta árabe de crema de mascarpone con frutos rojos garrapiñados	6,60 €	32€
• Tarta árabe con crema de limón y almendras garrapiñadas	6,60 €	32€
• Tarta de chocolate fondant con avellanas caramelizadas y salsa de mango	6,60 €	32€
• Tarta Cheesecake melosa con cluis de frutos rojos	6,60 €	32€
• Tarta especial The Cook de obleas crujiente con manzana caramelizada y almendras laminadas tostadas	6,60 €	32€
• Tarta suspiro de chocolate (solo grande)		32€
• Brownie de chocolate con salsa de chocolate blanco	6,60 €	
• Fruta preparada	6,60 €	32€

5. Navidad Cocktail y Cenas

Cocktail Navidad

FRÍOS:

- Jamón Ibérico con picos
- Queso trufado con tostaditas de pasas
- Chupito de crema de faisán y castañas
- Bombón de foie con batata caramelizada
- Tejas de parmesano con ensalada de Trigueros y aceite de trufa
- Tabla de Blinis de salmón ahumado con huevas de salmón y brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo
- Crêpes de pato laqueado con salsa hoisin

CALIENTES:

- Zamburiñas gratinadas con persille de perejil
- Dado de patata con pulpo y mayonesa de pimentón
- Costrini de sobrasada picante con huevo de codorniz frito
- Pastela de perdiz con salsa de almendras y azucar con canela
- Langostino tigre con mayonesa kimchi
- Cazuelita de verdinas con bogavante
- Cazuelita de pularda con arroz pilaff y salsa Olorosso

PPOSTRES:

- Nuestro bizcocho Roscón de reyes con salsa de chocolate
- Pavlova con crema de castañas

49€ por persona (precio comida). Ver costes cocinero (se cobra aparte para menos de 50 personas), camarero, menaje, mobiliario en las tablas al final del dossier

6. Carta Navidad casas

Aperitivos

Embutidos y quesos*:*

- Tripa de salchichón de jabalí
- Tripa de chorizo de jabalí
- Jamón Ibérico 100% Ibérico
- Jamón Ibérico reserva
- Salchichón Ibérico
- Chorizo Ibérico
- Lomo Ibérico
- Queso brie trufado
- Queso trufado.....
- Queso con pimientos confiatdos .....
- Torta Mascar-gorgonzola + tomatitos cherry italianos
- Paté de faisán

Foie y paté:

- 100 grs de foie mi cuit
- 300 grs de foie mi cuit
- 300 grs de paté de campaña
- 300 grs de paté forestier con setas

Conservas*:*

- Lata de anchoas de Santoña
- Lata de sardinas ahumadas
- Lata de mejillones en escabeche
- Lata de zamburiñas
- Lata de boquerones en vinagre
- Lata de navajas
- lata de berberechos

Pan /tostadas/ picos:

- Tostaditas de pasas y nueces
- Tostaditas de chapata caseras
- Picos soplados
- Picos feos
- Pan Carasatu
- Pan de semillas de calabaza

(mandamos fresco para meter en el horno en el momento)

Patatas fritas:

- Bolsita de patatas fritas al champagne
- Bolsita de patatas fritas al foie
- Bolsita de patatas fritas al Caviar

Salmón:

- Salmón ahumado loncheado 250 grs
- Salmón marinado loncheado 250 grs.
- Mini blinis 30 uds
- Blinis normales 4 uds
- Salsa de eneldo casera 100 grs

Vinos:

- **mirar al final del dossier nuestra carta de vinos completa)**

Carta Navidad casas

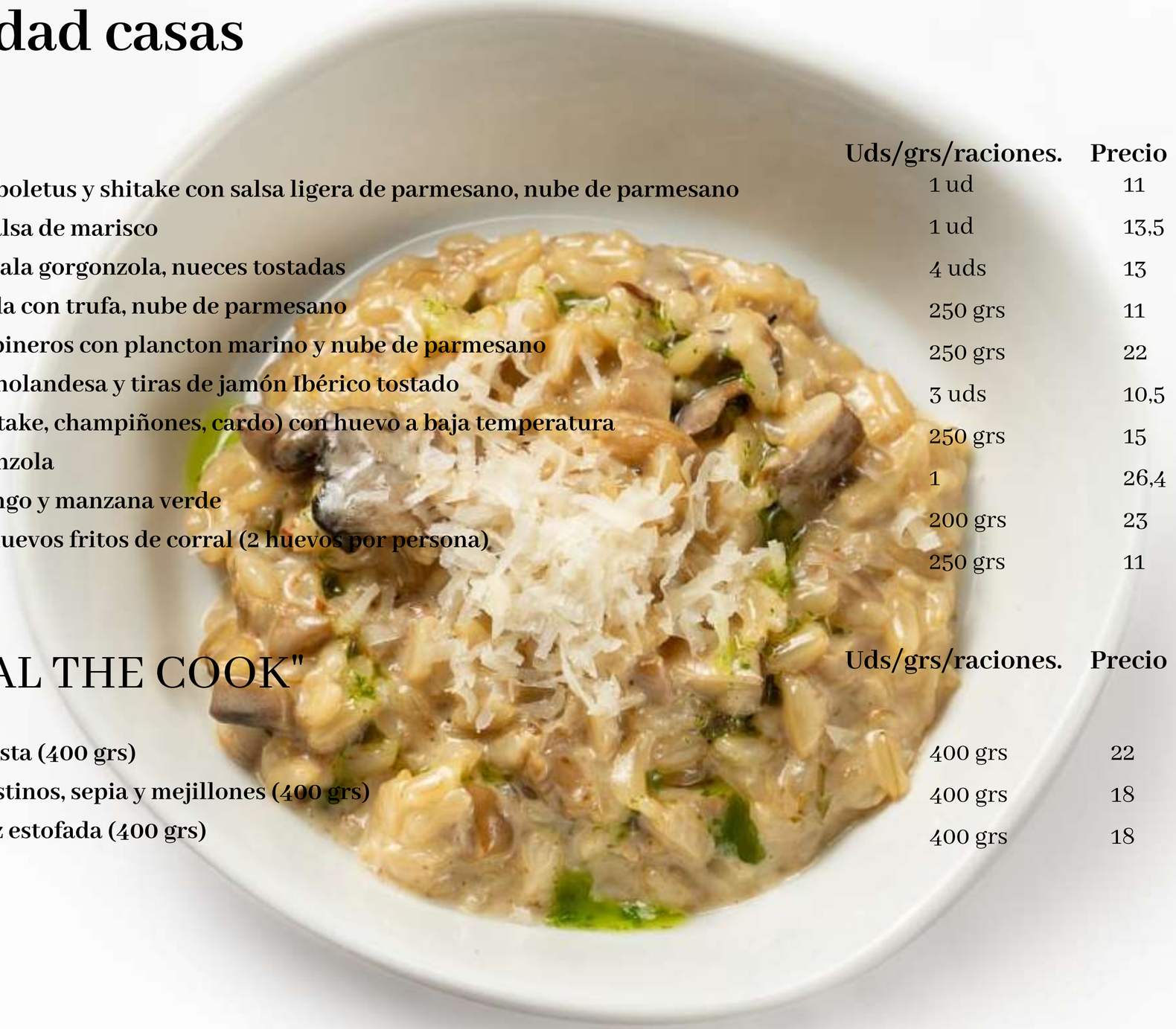
Cremas y sopas:

	1 Litro	Precio
• Crema de setas con trufa	4 pax	16,5
• Crema de faisán y castañas	4 pax	17
• Crema patata con trufa	4 pax	15,5
• Crema de Calabaza	4 pax	13,2
• Crema de Marisco, gambas, carabineros y langostinos	4 pax	17
• Bisque de langosta	4 pax	25
• Crema Tailandesa con lentejas rojas, curry rojo y aceite picante de especias	4 pax	15
• Caldo casero de Gallina	4 pax	12
• Consomé de la Abuela	4 pax	27,5

Posibles Guarniciones para pedir aparte: (PEDIR APARTE)

	Siempre 4 pax	Precio
• Langostinos pelados con colita (12 uds para 4 personas)	4 pax	28
• Bogavante laminado asado con verduras salteadas (2 uds de bogavante para 4 personas)	4 pax	30
• Vieiras salteadas con aceite picante (8 uds para 4 personas)	4 pax	28
• Burrata fresca (100 grs) con semillas tostadas (4 personas)	4 pax	18
• Picadito de jamón y huevo duro	4 pax	12
• Tiras de brioche tostado (12 uds para 4 personas)	4 pax	8
• Raviolis de foie (12 uds para 4 personas)	4 pax	20
• Langosta laminada con juliana de Hinojo saltyeada con hierbas	4 pax	30

Carta Navidad casas



Primeros platos calientes:	Uds/grs/raciones.	Precio
• Lasagna de verduras y setas boletus y shitake con salsa ligera de parmesano, nube de parmesano	1 ud	11
• Lasagna de changurro con salsa de marisco	1 ud	13,5
• Raviolones de calabaza con sala gorgonzola, nueces tostadas	4 uds	13
• Risotto de setas de temporada con trufa, nube de parmesano	250 grs	11
• Risotto de chipirones y carabineros con plancton marino y nube de parmesano	250 grs	22
• Alcachofas en flor con salsa holandesa y tiras de jamón Ibérico tostado	3 uds	10,5
• Ragout de setas (boletus, shitake, champiñones, cardo) con huevo a baja temperatura	250 grs	15
• Quiche de brócoli con gorgonzola	1	26,4
• Salpicón de marisco con mango y manzana verde	200 grs	23
• Pisto casero Manchego con huevos fritos de corral (2 huevos por persona)	250 grs	11

Guisos "ESPECIAL THE COOK"

	Uds/grs/raciones.	Precio
• Guiso de verdinas con Langosta (400 grs)	400 grs	22
• Guiso de verdinas con langostinos, sepia y mejillones (400 grs)	400 grs	18
• Guiso de verdinas con perdiz estofada (400 grs)	400 grs	18

Carta Navidad casas

Segundos platos

Pescados (elegir guarnición aparte):

	Uds/grs/raciones.	Precio
• Lubina con salsa de erizos	1 rac/160 grs	28
• Merluza con salsa verde	1 rac/160 grs	26
• Gambones con salsa caribeña y arroz con verduras y cúrcuma	1 rac/160 grs	26
• Rodaballo con salsa de berberechos	1 rac/160 grs	29
• Salmón con salsa de soja y cítricos	1 rac/160 grs	22

Aves (elegir guarnición aparte):

	Uds/grs/raciones.	Precio
• Pularda rellena con salsa Olorosso "Súper espeial, nuetsra receta cumple 25 años"	1 entera/8-10 pax	160
• MEDIA Pularda rellena con salsa Olorosso "Súper espeial, nuetsra receta cumple 25 años"	1/2 pularda /5 pax	80
• Capón asado relleno con frutos secos y manzana que ponemso de guarnición, salsa al Calvados	1 entero/10 pax	160
• Pavo asado con su relleno de Navidad, salsa Gravy y salsa de arándanos	1 entero/24 pax	288
• MEDIO Pavo asado con su relleno de Navidad, salsa Gravy y salsa de arándanos	1/2 pavo/12 pax	160
• Pollo de corral al curry en dados	1 rac/200 grs	8,9
• Confit de pato con salsa cumberland	1 ud/pax	18,9
• Codornices rellenas	2 ud/pax	26
• Pintadadas rellenas	2ud/pax	22

Carta Navidad casas

Caza: (elegir guarniciones aparte)

- Goulash de corzo con crême Fraiche
- Lomo de venao con salsa Cumberland

C ares (elegir guarnición aparte):

- Presa de Ibérico trinchada con salsa teriyaki
- Carrilleras de cerdo con salsa de vino blanco y Jerez
- Carrilleras de vaca con salsa de vino tinto
- Solomillo de vaca a la broche con salsa de carne
- Solomillo de vaca strogonoff con salsa de champiñones y shitake
- Solomillo en medallones a la plancha con salsa de trufas
- Roast Beef de lomo de buey con salsa de carne

Venezuela:

- Hallacas
- Pernil asado
- Asado negro
- Ensalada de gallina

Uds/grs/raciones.	Precio
200 grs/pax	22
200 grs/pax	24

Uds/grs/raciones.	Precio
150 grs/pax	18,9
3 uds/pax	22
180 grs/pax	22
160 grs/pax	23
200 grs/pax	23
180 grs/pax	23
150 grs/pax	19,8

Uds/grs/raciones.	Precio
1 ud	13,2
14 pax	250
500 grs	22
250 grs	13,2

Carta Navidad casas

Guarniciones:

- Cebollitas galseadas
- Zanahorias Glaseadas
- Cebollitas al balsámico
- Puré de patata trufado
- Puré de batata
- Patatas paja
- Patatas baby confitadas con hierbas
- Lombarda estofada con pasas y piñones
- Berengenas estofadas al miso
- Arroz basmati con verduras y cúrcuma
- Arroz con pasas, piñones y cebolla tostada
- puré de castañas

Uds/grs/raciones.	Precio
250 grs /4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €
250 grs/4 pax aprox	8,90 €

Carta Navidad casas

POSTRES:

	Uds/grs/raciones.	Precio
• Pavlova enrollada de turrón (SIN GLUTEN)	8/10 raciones	32
• Pavlova de crema de mascarpone con frutos rojos (SIN GLUTEN)	8/10 raciones	32
• Vacherin de Castañas (SIN GLUTEN)	8/10 raciones	32
• Suspiro de chocolate (tarta con capas de merengue con mousse de chocolate) (SIN GLUTEN)	8/10 raciones	32
• Tarta de limón con merengue	8/10 raciones	32
• Tarta Cheesecake al horno con frutos rojos (SIN GLUTEN)	8/10 raciones	32
• Tarta fina de manzana individual con salsa de caramelo	1 rac	6,6
• Tarta fondant de chocolate con frutos rojos	8/10 raciones	32
• Tarta red Velvet	8/10 raciones	32
• Delicias de red velvet, carrot cake y chocolate (trufones que hacen de postre o sobremesa)	8/10 raciones	32
• Macarons de turron y chocolate	1 unidad	2,5
• Polvorosas caseras (polvorones caseros "The Cook"	kilo	35 €
• Turrón Jijona de almendra 14 €	1/2 kilo	18
• Turrón a la piedra de almendra 11 €	1/4 kilo	10
• Turrón de chocolate con almendras 11 €		
• Turrón Alicante artesano 13,50 €		

7. SERVICIOS EXTRA

Camareros y cocineros.

	Precio 4 horas	Hora extra	Ratios
Cocineros: Para menos de 50 pax se cobra el cocinero aparte	180€	30€	El ratio de cocinero depende del menú elegido. Normalmente es de 1/10 pax
Camarero: 1 hora de montaje + 2 horas servicio + 1 desmontaje	140€	30€	Cocktail. Vino español 1/15 Cocktail cajas 1/15 Cocktail 1/10 Cena/almuerzo 1/10

Bebidas

Cocktail 1 hora 5€	Cocktail 2 horas 7€	Barra libre	Latas/agua/botellin solo entrega 33cl.	Hielo
Agua: mineral, con gas y sin gas	Agua: mineral, con gas y sin gas	1ª Hora. 10€	Agua Mineral sin gas 2 €	1 saco (5 bolsas) escamas 15€ *para enfriar bebida
Refrescos: Coca Cola, fanta,tonica,7up	Refrescos: Coca Cola, fanta,tonica,7up	2ªHora. 5,5€	Agua Mineral con gas 3 €	1 saco (5 bolsas) cubos 15€
Cerveza: alcohol, sin alcohol, sin gluten	Cerveza: alcohol, sin alcohol, sin gluten	3ºHora 3,5€	Refrescos lata 2 €	
Zumo: Naranja	Zumo: Naranja	Vodka, ginebra, ron, wisky y Refrescos y red bull	Cervezas: 2 €	

Vinos (se cobra por botella consumida)

VINOS BLANCOS	VINOS TINTOS	CHAMPAGNE	OTROS
Mar Adentro "Godello" 8,5€	La Hoja Crianza "Rioja" 6€	Champagne Delavenne Grand Cru "Francia" 28€	Bellini Cipriani 13€
José Pariente "Verdejo" 8,75€	Viña Real Crianza "Rioja" 9€	Xenius "Cava" 4,80€	Vermuth Lustau 14,8€
Marqués de Riscal "Verdejo" 10,5€	Viña Izadi Crianza "Rioja" 10,95€		
Vegalgar "Verdejo" 6,25€	Amaren Selección de Viñedos "Rioja" 11,8€		
Monopole "Verdejo" 6,75€	Imperial Reserva "Rioja" 28,5€		
La Trucha "Albariño" 10,30€	Cair Cuvée "Rivera" 9,90€		
	La Planta "Rivera" 10,5€		

Menaje

OPCIÓN BIODEGRADABLE 4,50€/PAX	MENAJE PARA COCKTAIL CAJAS THE COOK 5€/PAX	MENAJE PARA COCKTAIL 7,60€/PAX	MENAJE PARA COMIDAS Y CENAS SENTADAS 12€/PAX	CRISTALERÍA PARA BARRA LIBRE 4,50€/PAX
Vaso refresco	Vaso ancho	Vaso ancho	Vaso ancho	Vaso ancho
Vaso café	Copa de enólogo	Copa de enólogo	Copa de enólogo	Copa de balón
Plato	Champanera y hielera	Champanera y hielera	Champanera y hielera	Champanera y hielera
Cubiertos de madera/bambú	Servilletas de cocktail	Servilletas de cocktail	Servilletas de cocktail	Servilletas de cocktail
Servilletas de cocktail de papel	Bandeja camarero con pañito	Bandeja camarero con pañito	Bandeja camarero con pañito	Bandeja camarero con pañito
	Ceniceros	Ceniceros	Ceniceros	Ceniceros
		Menaje aperitivos	Menaje aperitivos	
		Cucharitas, chupito o cazuelitas	Cucharitas, chupito o cazuelitas	
		Plato y tenedor para plato pasado	Plato y tenedor para plato pasado	

Mobiliario y Portes

MOBILIARIO 1	EUROS	MOBILIARIO 2	EUROS
Mesas altas cocktail	20€	1,20 diámetro Ideal para 4-6 PAX	12,65€
Mesa para barra (2m x 0,80m)	15,40€	1,50 diámetro Ideal para 6-8 PAX	15,40€
Mantel mesa + muletoón	30,80€	1,70 diámetro Ideal para 8-10 PAX	20,35€
Mantel barra + muletoón	30,80€	1,85 diámetro Ideal para 10-12 PAX	26,50€
Servilletas (unidad)	2,30€	2 diámetro Ideal para 10-12 PAX	35,20€
Transporte	150€	Sillas	8,80€
		Transporte	280€