



NO ES PASIÓN. ES COCINA.

*TenCook*  
CATERING

COMIDAS Y CENAS

[pedidos@tencook.com](mailto:pedidos@tencook.com)

[www.tencook.com](http://www.tencook.com)

## APERITIVOS

## Frios (a elegir 5 variedades)

---

Jamón ibérico de bellota con picos de jerez

Lomo ibérico de bellota con picos de jerez

Cestillos de salmorejo con jamón tostado

Chupitos:

- Gazpacho: tradicional, melón con virutas de jamón, remolacha y fresón, vichyssoise o ajo blanco con uvas

Foie a los tres licores con chutney de mango

Tostadita de milhojas de foie, manzana y caramelo

Brocheta de salmón marinado con soja, sésamo y miel

Carpaccio de atún rojo marinado con aceite de oliva virgen y almendras fritas

Tartar de atún marinado en aceite de sésamo y wasabi

Steak tartar

Ceviche de mero con espuma de lima

Tostada de boquerón con semilla de tomate

Dados de sandía macerados en sangría

Caballa en salmuera con chutney de higos

## Calientes (a elegir 5 variedades)

---

Espárragos trigueros en tempura

Espuma de queso de cabra con reducción de Módena y cebollita caramelizada

Corazón de alcachofa con crema de queso idiazábal

Tartaleta de huevos de codorniz frito con sobrasada y miel

Croquetas cremosas de jamón, de bacón y queso, boletus...

Brocheta de pulpo a feira con patata y crema ali oli

Brocheta de gambas marinadas en soja y jengibre

Semiesferas de brandada de bacalao con coulis de pimientos rojos

Brochetas de langostinos con guacamole

Caramelos de morcilla con manzana

Pechuguitas villaroy

Cucharita de risotto de boletus y trufa

Sándwiches de rabo de toro

Panchineta de cordero desmigado en su jugo

Samosas de carrilleras estofadas

## ENTRANTES

---

Salmorejo con langostinos tigres

Crema de calabaza con gambas

Escalibada de verduras con perdiz en escabeche

Lasaña de verduras y setas de temporada

Raviolis de foie en su jugo

Canelones de rabo de toro en su jugo

Canelón de bogavante con salsa americana suave

Ensalada de bogavante con tartar de aguacate y tomate

Ensalada templada de tomate a la albahaca y langostinos

Huevos pochados con gelatina de madeira, foie y trufa de verano

Tartar de aguacate con atún rojo con tomate

Pastel de puerros y gambas con salsa muselina

Milhojas de Capón, manzana y foie

Vieras salteadas con fondue de puerros y vinagreta de trufa

## SORBETES DE FRUTA (OPCIONAL)

---

## SEGUNDOS PLATOS

---

Carrilleras ibéricas de bellota

Solomillo ibérico marinado con jengibre

Solomillo a la broche con salsa l'échalote

Solomillo Wellington con salsa demiglace

Confit de pato con Darphin de patata y salsa Perigeaux

Magret de pato a la naranja con sifflets de zanahoria con piel de naranja confitada

Supremas de pintada rellenas de foie con salsa de oporto y manzana caramelizada

Perdices estofadas

Codornices rellenas con salsa de calvados

Parmantier de rabo de toro

Ossobucco de ternera estofado

Medallones de rape con salsa americana y langostinos

Lomos de merluza con vinagreta de tomate

Salmon a baja temperatura

Bacalao confitado a baja temperatura

## GUARNICIONES

---

Parmatier de patata	Zanahorias baby
Parmatier de puerro	Verduras glaseadas
Gratin de patata	Puré de alcachofas
Patata fondant con jugo	Cebollitas francesas glaseadas
Patata risoladas	Chalotas en papillote
Patatas nuevas cocidas	Arroz pilaf
Manzanas salteadas	Tomate semiseco
Macedonia de verdura	Tomate al horno
Espárragos trigueros a la plancha	

## POSTRES

---

Tarta árabe con muselina y frutos rojos
Cre moso de chocolate al azahar con galletas de frutos secos y chocolate blanco con suprema de naranjas
Milhojas de crema con frutos rojos
Mascarpone con coulis de fresas
Mouselina de tres chocolates
Cre moso de caramelo con chocolate
Tarta fina de manzana con helada de vainilla
Tatin de manzana con crema inglesa
Tarta de limón con merengue
Coulant de chocolate con núcleo de praliné y helado de mandarina
Pastel de zanahorias con frosting de queso

## CAFÉ Y MIGNARDISES

---

Café
Infusiones
Licores
Surtido de macarons o trufas

## MENÚ DE NIÑOS

---

Lasaña de carne
Escalpes con patatas fritas
Brownie de chocolate con helado de vainilla