



4a COCINA MARTA

ΚΑΤΆΛΟΓΟ
2012-2013

LA COCINA MARTA surge hace unos años como alternativa a los proveedores de *catering* convencionales, ya que nuestro equipo está formado por profesionales que entienden el **arte culinario** desde puntos de vista completamente distintos entre sí, pero que se complementan entre ellos para crear una comida que se adapte a todos los gustos. Nuestro objetivo principal es ofrecer siempre la *máxima calidad* en todo lo que elaboramos, pudiendo combinar el sabor de la auténtica **comida casera** con las **últimas tendencias** en la presentación de nuestros productos. La experiencia de MARTA y Ana, al cocinar durante años siguiendo los secretos mejor guardados de las recetas «de la abuela», junto con el conocimiento y saber hacer que aporta JAVI tras haberse graduado en una de las mejores escuelas de alta cocina del país, hacen que nuestros bocados sean deliciosos para cualquier paladar. Como en toda buena comida, los mejores vinos y licores que Joaquín, enólogo y propietario durante más de veinte años de una de las tiendas de vinos más exquisitas de Madrid, selecciona para cada ocasión, resultan en una **EXPERIENCIA CONJUNTA MARAVILLOSA**.

Pero, sin duda, de lo que más orgullosos estamos es de poder adaptarnos **SIEMPRE** a lo que quieren nuestros comensales y no al revés. Para nosotros es esencial el **trato personal**, oír *sugerencias* y hacerlas realidad. Todas nuestras propuestas son susceptibles de modificaciones en función de:

- gustos personales y tipo de evento
- alternativas vegetarianas y/o culturales
- alergias e intolerancias alimentarias

Y un sinfín de opciones.

También nos hemos especializado en menús y platos preparados para llevar, especialmente para aquellas personas que no pueden disfrutar de un buen plato de comida casera a diario. Tú eliges dónde y cuánto; nosotros te lo acercamos:

- Al trabajo cada día para comer sano.
- Una vez a la semana a tu domicilio para guardar en el congelador y poder elegir cuando quieras.
- Elaboramos presupuestos a particulares y empresas por menú o por plato.

Lo que prefieras

Elaborado de la manera más artesanal, con los mejores productos, y por encima de todo, con cariño, paciencia y dedicación. Como un guiso a fuego lento, sentados en una mesita de madera preparando cada encargo como algo único... Cocinamos tus sueños e ideas para que el éxito de cualquier evento o reunión esté asegurado.

BUEN APETITO





CROQUETAS

- Jamón y pollo
- Merluza y gambas
- Bacalao con pimientos del piquillo
- Espárragos
- Roquefort con piñones

PINCHOS

- Pollo a la soja y miel
- Tomate cherry, queso y anchoa
- Tomate cherry, mozzarella y albahaca
- Pollo al curry, queso y piña
- Gildas de anchoa y boquerón
- Bacon con dáttil y almendra
- Crepe de espinacas y setas
- Crepe de setas

CANAPES

- Blini de caviar con crema agria
- Blini de brandada de bacalao
- Sobrasada con huevo de codorniz
- Tapenade con bacalao ahumado
- Salmón ahumado sobre pan negro
- Pimientos caramelizados
- Bombones de queso
- Queso azul con pera
- Rollos de espárrago

Precio unidad 0,90 €

NUESTROS *minis*

CROISSANT

Atún con maíz
Ensalada de cangrejo
Jamón y queso
Ensalada de pavo y manzana
Pollo al curry
Precio unidad 1,20 €

PETITPAIN

Foie con manzana caramelizada
Espárragos con mayonesa
Aguacate con anchoas
Carne asada
Salmón con queso
Precio unidad 1,20 €

MEDIAS NOCHES

Jamón con tomate
Chorizo ibérico
Salchichón ibérico
Boquerón en vinagre
Precio unidad 1,20 €

HOJALDRES

Sobrasada y brie
Chistorra
Lazos de sabores variados
Morcilla y miel
Salchicha y queso
Precio unidad 0,90 €

TARTALETAS

Foie con cebolla caramelizada
Revuelto de gulas y gambas
Langostino con salsa tártara
Mascarpone y puré de tomate
Gulas
Mousse de queso con jamón de pato
Precio unidad 1,00 €

VOLE-AU-VENT

Crema de queso azul con nueces
Ensaladilla con atún
Mousse de mejillones
Crema de boletus
Precio unidad 1,00 €

PINCHOS GOURMET

Pastel de salmón
Boquerón con melón

Salpicón de buey de mar

Croquetas de calamares en su tinta

Saquitos de morcilla con manzana

Brandada de bacalao en masa brick

Saquitos de espinacas y feta

Pimientos del piquillo rellenos

Pollo a la soja con cuscús

Carpaccio de atún con vinagreta de anchoas

Miniwrraps de ventresca y pimientos del piquillo

Foie con manzana caramelizada

Ensalada de aguacate y langostinos

Endivias con ensalada de gulas y brie

Humus con brandada de bacalao

Pulpo en vinagreta

Pulpo a la gallega

Atún con salmorejo

Bacalao con albaricoque

Uvas con queso ahumado

Precio unidad 1,50 €

Todos nuestros pinchos y caldos gourmet vienen presentados en cucharitas, vasitos y cuencos mini.

LAS QUICHES

Bacon y queso
Setas

Champiñón y queso azul

Puerros y calabacín

Queso de cabra, cebolla confitada, mostaza
y mermelada de tomate

Espárragos trigueros con jamón

Espinacas y salmón

Precio unidad 18,00 €

LO DE SIEMPRE

Bandeja de surtido de Ibéricos:
queso curado de oveja, salchichón ibérico,
chorizo ibérico y jamón ibérico de bellota

40,00 €

Tortilla de patata 12,00 €

...Y LOS CALDOS GOURMET

Sopa de melón con jamón

Salmorejo

Gazpacho

Consomé

Precio unidad 1,00 €



DESAYUNOS

DESAYUNO 1

12,00 € por persona

2 piezas de bollería mini
Petitpain mini de jamón con tomate
Petitpain mini de jamón y queso
Brocheta de fruta

DESAYUNO 2

10,50 € por persona

Bizcocho casero
Petitpain mini de jamón con tomate
Petitpain mini de jamón y queso
Brocheta de fruta

DESAYUNO 3

8,00 € por persona

Bizcocho casero
Petitpain mini de jamón y queso

Todos los desayunos vienen acompañados de:

- Café, leche y agua calientes
- Infusiones
- Zumo
- Agua mineral

CATERINGS

EVENTOS

REUNIONES

910 147 759

616 326 391 - 679 450 975

info@yacocinamarta.es

www.yacocinamarta.es

Y para degustar nuestros menús del día y raciones, no olvides pasarte por



Boldano 33 - Madrid

Todos los presupuestos incluyen menaje de plástico y transporte dentro de Madrid capital.

Las bebidas calientes de los desayunos vienen servidas en envases isotérmicos.

Para otro tipo de menaje o envases no desechables, así como la posibilidad de contratar servicio de camarero, por favor, consulten precios.

Se hacen presupuestos individualizados sin compromiso.

Consúltenos cualquier modificación que quiera hacer.

IVA no incluido.

Aceptamos tarjetas.

