2025

THE COOK
BY *Silvia Lodares*

Navidad

Estaremos recibiendo pedidos hasta cubrir con nuestro nivel de producción establecido.

5 AÑOS ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE CATERING CERTIFICADA

THE COOK Silvia Lodares

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 28 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. Adaptándonos a todas las necesidades de nuestros clientes y siempre acompañándoles en los mejores momentos de sus vidas. Es un orgullo ser considerados uno de los mejores catering de Madrid.

Con este Dossier Navideño vais a poder celebrar estas fechas tan entrañables con la tranquilidad de una cena hogareña.

Silvia Lodares

www.cateringthecook.com

TABLA DE COSTE

Vinos y Champagne

VINOS BLANCOS	Vegalgar "Verdejo" 100 % (Rueda)	Monopole Siglo XXI "Verdejo" (Rueda)	Marqués de Riscal 100% Organic "Verdejo" (Rueda)
	6.25 €	7.50 €	11.20 €
	Maruxa "Godello" (Valdeoras)	José Pariente "Verdejo" (Rueda)	
	12.20 €	13.80 €	
VINOS TINTOS	Viña Real Crianza "Rioja Alavesa" (D.O. Rioja)	Luis Cañas Crianza (D.O. Rioja)	Luis Cañas Reserva (D.O. Rioja)
	8.20 €	12.30 €	19.20 €
	La Planta (D.O. Ribera del Duero)	CVNE Imperial Reserva (D.O. Rioja)	Marqués de Riscal Reserva (D.O. Rioja)
	12.50 €	32.10 €	17.60 €
	XR Marqués de Riscal (D.O. Rioja)		
	27.20 €		
CHAMPAGNE	Delavenne Grand Cru "Francia"		
	33 €		
	Bellini Cipriani		
	13 €		
OTROS	Manzanilla La Guita	Jerez Valdespino dulce	Jerez Fino Tio Pepe
	6.90 €	7.40 €	8,20€
	Oloroso Rio Viejo	Vermut Rojo Lustau	
	9.90 €	14.80 €	
	Tequila José Cuervo	Jerez Palo Cortado Península	
	17.20 €	18.60 €	

PRECIO POR BOTELLA

¡Nota importante!

Ver costes de servicio de entregas y movilización en la pagina 12 de este dossier. Nuestras condiciones de contratación se encuentran en la página 13.

ALÉRGENOS

Os ayudamos a interpretar los alérgenos con esta leyenda

- Huevos
- Lacteos
- Gluten
- Soja
- Mostaza
- Altramuces
- Crustáceos
- Molúscos
- Sésamo (trazas)
- Cacahuetes (trazas)
- Apio
- Pescados
- Sulfitos
- Frutos con cascara (trazas)

Para mayor información consulte nuestra web

www.cateringthecook.com

¡Nota importante!

Al no ser un obrador especializado en alergias,
nuestros productos pueden contener trazas de alérgenos. Para cualquier caso de alérgeno o intolerancia, es importante avisar con 24 horas de antelación al evento o servicio.

Navidad con THE COOK

Aperitivos navideños

Embutidos y Quesos

	Coste por paquete
• Jamón ibérico de bellota 100% (100 grs.)	23,50 €
• Lomo ibérico de bellota 100% (100 grs.)	13,50 €
• Mortadela trufada (100 grs.) Trazas:	5,50 €
• Queso trufado casero VALCOZAR (350 grs.)	20,50 €
• Queso picante de pimientos y cebolla Caramelizada casero VALCOZAR (350 grs.)	20,50 €
• Torta de gorgonzola y mascarpone (200 grs.)	4,95 €
• Tomatitos cherry italianos semisecos (200 grs.)	4,10 €

Foie y Paté:

	Coste por paquete
• Foie Mi-Cuit (100 grs.)	14,20 €
• Foie Mi-Cuit (300 grs.)	33 €
• Paté de campaña (200 grs.)	13 €

Navidad con THE COOK

Aperitivos navideños

Salmón:

	Coste por paquete
• Salmón ahumado loncheado (250 grs.)	12,70 €
• Salmón marinado loncheado (250 grs.)	12,70 €
• Mini blinis (30 uds.)	6.95 €
• Salsa de eneldo casera (100 grs.)	10 €

Conservas:

• Lata de anchoas doble cero del Cantábrico.	19,80 €
• Lata de sardinas ahumadas del Cantábrico.	7,90 €

Pan – Tostadas – Picos

	Coste por paquete
• Tostadas de pasas y nueces Trazas:	3,85 €
• Tostadas artesanas Trazas:	2,20 €
• Picos soplados	3,85 €
• Picos feos	3,85 €
• Pan carasatu	8,50 €

Navidad con THE COOK

Primeros platos

	Coste por botella (1 lt = 4 pax)
Cremas y sopas:	
• Crema de setas y trufa (1 lt.)	18 €
• Crema de faisán y castañas (1 lt.)	18 €
• Crema de patata con trufa negra(1 lt.) Trazas:	18 €
• Bisque de langosta (1 lt.)	28 €
• Caldo casero de gallina (1 lt.)	12 €
• Consomé de la abuela (1 lt.)	28 €

	Coste por ración
Primeros platos	
• Lasagna de verduras y setas con salsa ligera de parmesano y trufa. (1 ud.)	13 €
• Lasagna de changurro con salsa de marisco (1 ud.)	17 €
• Risotto de setas con trufa y parmesano (250 grs.)	13 €
• Risotto de chipirones y carabineros con plancton marino (250 grs.)	22 €
• Raviolones de rabo de toro con salsa de la abuela (5 uds.)	19 €
• Alcachofas en flor confitadas con virutas de jamón y salsa holandesa (3 uds.)	13 €

	Coste por ración
Guisos "Especial The Cook"	
• Guiso de verdinas con sepia y langostinos (400 grs.)	21 €
• Guiso de verdinas con perdiz estofada (400 grs.)	21 €

Segundos platos (Aves y Pescados)

Aves (Elegir guarnición aparte)

	cantidad personas	Coste por ración
• Pularda rellena con salsa Oloroso **(Sin gluten y sin lactosa)** "Receta Especial Cumple 28 años" (Trinchada y preparada) Trazas:	10	160 €
• Media pularda rellena con salsa Oloroso **(Sin gluten y sin lactosa)** "Receta Especial Cumple 28 años" (Trinchada y preparada) Trazas:	5	80 €
• Capón asado relleno con salsa Calvados (1 ud) (Trinchado y preparado) Trazas: **(Sin gluten)**	8	160 €
• Pavo asado relleno al estilo americano (1 ud) (Trinchado y preparado) **(Sin gluten)**	24	310 €
• Medio pavo asado relleno al estilo americano (1/2 pavo) – (Trinchado y preparado) **(Sin gluten)**	12	175 €
• Pintada rellena con Salsa Oloroso (Bolsa al vacio con 2 uds) – Trazas: **(Sin gluten)**	2	22 €

Pescados (Elegir guarnición aparte)

	Coste por ración / minimo 4 raciones
• Lubina con salsa de erizo (160 grs. x pax)	112 €
• Merluza con salsa verde (160 grs. x pax)	112 €
• Rodaballo con salsa de berberechos (160 grs.)	116 €

Navidad con THE COOK

Segundos platos (Carne y caza)

(Elegir guarnición aparte)

Carnes

	Cantidad personas	Precio
• **Presa de ibérico** con salsa teriyaki (Trinchada y al vacío con su salsa) - (500 grs. aprox.)	3	38 €
• **Carrilleras de cerdo ibérico** con salsa de vino blanco y jerez (al vacío en su salsa) - (6 uds.)	2	25,30€
• **Solomillo a la broche** (640 grs./ud. - Pedido mínimo 4 personas)	4	92€
• **Solomillo de vaca strogonoff** con salsa de shiitake y setas (400 grs.)	2	23 €
• **Roast beef a la brasa de lomo de buey** con salsa de carne (250 grs.)	2	25 €
• **Carrilleras de ternera con salsa vino tinto** (180 grs.) (Pedido mínimo 4 personas) Trazas:	4	60 €
• **Carré de ternera de Ávila con costra de pistacho** y salsa de hierbas. (180 grs.) (Pedido mínimo para 4 personas) Trazas:	4	100 €
• **Jamón Virginia**	POR PIEZA	180 €

Caza

	Cantidad personas	Precio
• **Goulash de corzo** con crème fraîche (400 grs.)	2	24 €
• **Lomo de venado** con Salsa Cumberland (Pedido mínimo para 4 personas)	4	96 €

Venezuela

	Cantidad personas	Coste por persona
• **Hallacas venezolanas** (1 ud)	1	15 €
• **Redondo de ternera** con salsa de vino tinto caramelizado ó asado negro (500 grs.)	2	28 €

Guarniciones

(Todas las guarniciones se presentan en raciones de 250 gramos equivalente para 2 ó 3 personas)

	Coste por ración
• Arroz basmati (250 grs.) libre de alérgenos	10 €
• Arroz con pasas, piñones y cebolla frita (250 grs.) Trazas:	
• Cebollitas glaseadas (250 grs.)	
• Cebolla confitada al Pedro Ximénez y vino tinto (250 grs.)	
• Patatas paja (250 grs.) libre de alérgenos	
• Patatas baby con hierbas (250 grs.) libre de alérgenos	
• Patatas gratinadas (2 unds.)	
• Puré de batata (250 grs.)	
• Puré de castañas (250 grs.)	
• Puré de patata trufado (250 grs.)	
• Zanahorias glaseadas (250 grs.)	
• Lombarda con pasas y piñones (250 grs.) Trazas:	
• Verduras glaseadas con teriyaki (250 grs.)	
• Salsa de arándanos (250 grs.)	
• Compota de frutos secos (250 grs.) Trazas:	
Menú Infantil	
• Albóndigas en salsa (250 grs.) Trazas:	15,40 €
• Lasaña boloñesa (barqueta para 2 pax)	14,20 €
• Pollo al curry (500 grs.) Trazas:	14,90 €
• Brownie con oreo (100 grs.)	6,90 €
• Bolsitas de chuches (300 grs.)	8 €

Navidad con THE COOK

Postres

	Coste
• Tarta Pavlova enrollada de turrón (Sin gluten - 8/10 rac.)	36,75 €
• Tarta Pavlova con frutos rojos (Sin gluten - 8/10 rac.)	
• Tarta Vacherin de castañas (Sin gluten - 8/10 rac.)	
• Tarta suspiro de chocolate (Sin gluten - 8/10 rac.)	
(Tarta con capas de merengue con mousse de chocolate)	
• Tarta de limón con merengue (8/10 rac.)	
• Tarta de queso al horno (Sin gluten - 8/10 rac.)	
• Tarta fondant de chocolate (Sin gluten - 8/10 rac.)	
• Tarta árabe con crema de mascarpone y frutos rojos (8/10 rac.)	
• Bizcocho The Cook Especial roscón (8/10 rac.)	27 €
• Bizcocho The Cook Especial turrón (8/10 rac.)	27 €

Turrores

• Turrón de Jijona - Calidad suprema (159 grs.)	7,50 €
• Turrón de Alicante - Calidad suprema (159 grs.)	7,50 €
• Turrón chocolate y almendra - Calidad suprema (159 grs.)	7,50 €
• Turrón yema tostada - Calidad suprema (159 grs.)	7,50 €
• Tortas de turrón de Alicante (6 tortitas - 180 grs.)	12 €
• Caja surtidos de turrones individuales (300 grs.)	18 €
• Polvorones de almendra mini (9 uds.)	6,80 €

NOVEDAD

Este año podéis pedir nuestras selección Cajas *The Cook*

ESPECIAL NAVIDAD

5 AÑOS ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE CATERING CERTIFICADA

THE COOK Silvia Sodares

PRESENTADAS EN CAJAS DE CARTÓN CON MOTIVO NAVIDEÑO

SOLO RECOGIDA EN TIENDA

THE COOK Silvia Sodares

The Cook Nachos con guacamole

- Aguacate en dados con cilantro, lima y cebolla roja. Acompañado de nuestros totopos caseros de maíz.

Trazas:

11,60 €

Presentación para 8/12 personas

The Cook Gildas

SIN gluten

- 16 Uds. de gildas (Aceituna, anchoas, guindillas y aceite de oliva).

- No contiene gluten

33,75 €

Presentación para 8 personas

The Cook Brochetas de salmón

- 16 Brochetas de salmón ahumado.
- 16 Brochetas de salmón marinado.
- 16 blinis sueltos.
- Salsa de eneldo.

Contiene gluten.

Blinis

46,50 €

Presentación para 8 personas

The Cook Brochetas de langostinos y trigueros con salsa holandesa

SIN gluten

- 24 Uds. Langostinos y trigueros cocidos en brochetas con una salsa holandesa casera.

- No contiene gluten

Se puede pedir la mitad de la caja

Caja entera: 42 €
Media caja: 24 €

Presentación para 8 y 4 personas

The Cook Quesos variados

SIN gluten

- 750 gr. de quesos variados con picos soplados o picos feos, decoradas con cherrys, pretzel y frutos secos.

- Contiene gluten: (picos).

Se puede pedir la mitad de la caja

Picos / trazas

Se colocan los picos aparte para que sean sin gluten

Caja entera: 44,50 €
Media caja: 25,50 €

Presentación para 8 y 4 personas

PRESENTADAS EN CAJAS DE CARTÓN CON MOTIVO NAVIDEÑO

SOLO RECOGIDA EN TIENDA

THE COOK
Silvia Sodares

The Cook Chacinas

- Jamón 100% ibérico.
- Cecina de León.
- Lomo ibérico.
- Chorizo y salchichón de jabalí.
- Picos
- Cherrys y frutos secos.
- Contiene gluten: (picos).

Picos / trazas | Frutos secos

Se colocan los picos aparte para que sean sin gluten

62 €

Presentación para 8/4 personas

The Cook Embutidos italianos

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

Trazas:

52,50 €

Presentación para 8 personas (400gr.)

The Cook Rollitos de bresaola

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

Trazas:

28,50 €

Presentación para 8 personas

The Cook Empanadas

Elegir una de las siguientes:

- Zamburiñas.
- Contiene gluten.

24 unidades / cajas

42 €

Presentación para 8 personas

The Cook Tortillas de patata

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

Se puede pedir la mitad de la caja

Trazas:

Caja entera: 25,50 €
Media caja: 20 €

Presentación para 8/4 personas

PRESENTADAS EN CAJAS DE CARTÓN CON MOTIVO NAVIDEÑO

SOLO RECOGIDA EN TIENDA

THE COOK
Silvia Sodares

The Cook Brochetas de solomillo

SIN gluten

- 16 brochetas de solomillo a la plancha.
- Salsa barbacoa dulce

- No contiene gluten.

35,70 €

Presentación para 8 personas

The Cook Brochetas de pollo con yogur & curry

SIN gluten

- 16 brochetas de pollo a la brasa.
- Salsa de yogur y curry.

- No contiene gluten.

32,50 €

Presentación para 8 personas

The Cook Brochetas de pollo teriyaki

- 16 brochetas de pollo teriyaki.

- Contiene gluten.

Trazas:

32,50 €

Presentación para 8 personas

The Cook Brochetas de patata con pulpo

SIN gluten

- 16 Uds. brochetas de patata con pulpo.
- Salsa de pimentón de la Vera.

- No contiene gluten

34,75 €

Presentación para 8 personas

The Cook Mini dulces

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

- Contiene gluten.

44,50 €

Presentación para 8 personas

REGALOS GOURMET
ESPECIAL NAVIDAD

En **THE COOK**, creemos que cada detalle cuenta. Este año presentamos una gama especial de **regalos gourmet**, *diseñadas para adaptarse a cualquier presupuesto.*

www.cateringthecook.com

Tienda The Cook (917 485 959 ó 636 325 100)

TABLA DE COSTE

Entregas y movilización

TABLA DE MOVILIZACIÓN

Opción #1	Opción #2	Opción #3
0 KM A 10 KM	10 KM A 20 KM	20 KM A 40 KM
12 €	18 €	24 €

PRECIO POR KILOMETRAJE

EXTRA ENTREGA MADRID CENTRAL	8 €

CONTRATACIONES

Catering The Cook

- No existe pedido mínimo. Solo las raciones que pone en cada referencia hay algunas ya con sus cantidades delimitadas.
- **Estaremos recibiendo pedidos hasta cubrir con nuestro nivel de producción establecido.**
- Los pedidos se entregarán los días 23, 24, 30 y 31 de Diciembre de 08:00 a 16:00 hrs.
- Después del día **15 de Diciembre,** no se admiten cambios o anulaciones ni por causas de fuerza mayor.
- Puedes hacer tu pedido a través de: Nuestra web: www.cateringthecook.com (apartado Fechas especiales / Especial Navidad) Llamando al 91 748 59 59 / 636 325 100

  Enviando un email a: cateringthecook@gmail.com
- Para procesar tu pedido es necesario el abono del 100% del importe por adelantado.
- Coste de entrega: A consultar, dependiendo de la zona.
- Recogida gratuita en nuestra tienda en Aravaca. Por favor, especificar el día y hora vía web, correo electrónico o llamando a nuestra tienda. 917 485 959 / 636 325 100

CONTACTO

Para información, pedidos y reservas

www.cateringthecook.com

silvia@catherinethecook.com

Instagram: @Cathering_the_cook

Whatsapp: 682 036 674

Teléfono: 917 485 959

Avenida de La Osa Mayor, 29, 28023. Madrid.

Directora comercial de eventos: Saleta López-Gamonal
Teléfono: 600 245 348

5 AÑOS ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE CATERING CERTIFICADA

www.cateringthecook.com

REGISTRO
Sanitario

Ref: 07/402573.9/25

Comunidad de Madrid

Dirección General de Salud Pública
CONSEJERÍA DE SANIDAD

EXPEDIENTE: 07-0927-03371.0/2024

Vista su solicitud y conforme a la Resolución de autorización N.º 07/388879.9/25 de fecha 18 de febrero de 2025, su empresa ha sido inscrita en los siguientes términos:

Nombre o Razón Social **CATERING THE COOK S.L.U.**	NIF **B82284878**
Domicilio Social **CALLE DE BOLARQUE, Nº 42, 28023 - MADRID**	
Domicilio de la Industria **AVDA. OSA MAYOR, Nº 29, 0, 28023 - MADRID**	
Número de Registro Sanitario	**20.048905/M**
Actividades de la Industria **20 - CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS:** **1 - FABRICACIÓN Y/O ELABORACIÓN Y/O TRANSFORMACIÓN:** **010 - PRODUCTOS DE PASTELERÍA, CONFITERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA** **019 - PRODUCTOS TRANSFORMADOS A BASE DE HUEVOS**	

Firmado digitalmente por: PERRUCA GIMENO ANA EVA
Fecha: 2025.02.19 14:12

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **10011145126601062616 17**

MADRID,
UNIDAD TÉCNICA DE REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS
Técnico de Apoyo
(Firmado digitalmente según consta al margen)

Unidad Técnica de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias
Ronda de Segovia, 52 - 2ª planta
Tfnos: 91 370 20 07/ 20/ 17

REGISTRO
Sanitario

Comunidad de Madrid

Dirección General de Salud Pública
CONSEJERÍA DE SANIDAD

07-0927-01542.5/2020

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 6 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, por el que se establece el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, vista la solicitud presentada por la empresa de referencia para su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos **POR CAMBIO DE DOMICILIO INDUSTRIAL**, y una vez comunicada dicha solicitud a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad se informa que:

La empresa CATERING THE COOK, S.L.U. ha sido inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, con los siguientes datos:

Nombre o Razón Social **CATERING THE COOK, S.L.U.**	NIF **B82284878**
Domicilio Social **CL. DE BOLARQUE Nº 42** **28023 MADRID**	
Domicilio de la Industria **AV. DE LA OSA MAYOR Nº 29 0** **28023 MADRID**	
Número de Registro Sanitario **26.12833/M**	
Actividades de la Industria **26 - COM PREPARADAS; ALIM ESPECIAL; Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS** **1 - FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION** **02 - COMIDAS PREPARADAS PARA COLECTIVIDADES**	

Firmado digitalmente por: BUTLER SIERRA M MERCEDES
Fecha: 2020.12.18 13:41

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cove mediante el siguiente código seguro de verificación: 12963313715095258303 58

MADRID,
SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA
MERCEDES BUTLER SIERRA
Técnico de Apoyo
(Firmado digitalmente según consta al margen)

SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.
RONDA DE SEGOVIA, 52 - PL. 2ª
28005 - MADRID
TELF. 913702020/2007