

THE COOK
Silvia Sodares

PIDE YA
hasta fin
de existencias



MENÚ PARA CELEBRAR EN CASA

Navidad 2026

Todo preparado para disfrutar.

cateringthecook.com

Pedidos exclusivamente en la web

Cómo hacer tu pedido

RECOGIDA 24 DIC

9:00 a 15:00
h

Pedidos para los días
24 y 25

RECOGIDA 31 DIC

9:00 a 15:00
h

Pedidos para el 31 y el 1
de enero

RECOGIDA 5 ENE

9:00 a 15:00
h

Para disfrutar el 6 de
enero

Pide hasta fin de
existencias.
Pedido y pago por
adelantado, solo en

www.cateringthecook.com

PEDIDO MÍNIMO

El importe mínimo para realizar un
encargo es de 100 €.

ENTREGA A DOMICILIO

El precio depende de la zona de reparto y
lo calcula la web al introducir la dirección.

RECOGIDA EN TIENDA

Aravaca: Av. de la Osa Mayor, 29 · 28023
Madrid. Lagasca: C/ Lagasca, 120 · 28006
Madrid.

CANTIDADES MÍNIMAS

Cada plato debe solicitarse para el
número mínimo de personas indicado en
su descripción. Lee la información de
cada referencia antes de confirmar el
pedido.

CAMBIOS Y ANULACIONES

A partir del 15 de diciembre no se
admiten cambios, anulaciones ni
devoluciones de dinero, tampoco por
causas de fuerza mayor.

CAJAS THE COOK

Se elaboran el mismo día y se recogen
exclusivamente ese mismo día en The
Cook Aravaca. No tienen entrega a
domicilio ni recogida en Lagasca.

DUDAS

Llámanos al 917 485 959 o consulta en
nuestras tiendas. Te ayudaremos antes
de que formalices el pedido en la web.

ALERGIAS

Indícalas antes de finalizar el pedido.
Nuestro obrador trabaja con diferentes
alérgenos y puede haber trazas.

¡La estrella
de la cena!

AVES DE NAVIDAD

Pularda rellena

con salsa al Oloroso

Receta hecha con cariño, la misma desde hace 30 años

Sin huesos y trinchada mezclando la carne de la pularda con su relleno, para que cada bocado lleve las dos.

Envasada al vacío para conservar toda la textura y el punto perfecto de cocción. Lista para templar y comer, con una salsa al Oloroso hecha con sus huesos, verduras y el jugo del asado.

PULARDA ENTERA

Para 8 a 10 personas

170,00 €

MEDIA PULARDA

Para 4 a 5 personas

85,00 €

Trinchada y lista para regenerar. Alérgenos: apio, gluten, frutos secos, sésamo, huevos, soja, sulfitos.

AVES DE NAVIDAD

Capón asado relleno

con salsa

Nuestro capón asado relleno de frutos secos con su salsa es uno de los platos estrella de nuestra oferta especial de Navidad, pensado para disfrutar de un asado tradicional sin complicaciones en casa.

El capón se asa lentamente para conseguir una carne tierna y jugosa y se rellena con frutos secos para que en el asado quede equilibrado y lleno de sabor. Se entrega trinchado y preparado, presentado en una bandeja apta para horno, para que puedas regenerarlo fácilmente, simplemente tapándolo y calentándolo.

Incluye 1 litro de salsa, perfecta para acompañar el asado y servir al gusto, aportando jugosidad y redondeando el plato. Combina a la perfección con patatas, purés, verduras salteadas o arroces, completando un menú navideño completo.

Una opción ideal dentro de nuestra propuesta de platos preparados para Navidad a domicilio en Madrid, pensada para que solo tengas que calentar y disfrutar.

CAPÓN ENTERO

Para 8 personas

Con 1 litro de salsa

170,00 €

Alérgenos: cereales, cacahuetes, soja, frutos secos, sésamo, apio, sulfitos.

**¡Para una
mesa
grande!**

AVES DE NAVIDAD

Pavo asado relleno al estilo americano

con salsa gravy

El pavo se asa entero y su relleno se hace aparte. Al presentarlo, se mezclan las dos carnes para que en cada bocado se noten las dos texturas.

Envasado al vacío con su salsa gravy, hecha con los huesos, las verduras y el jugo del asado.

Llega a tu casa ya trinchado, en una bandeja apta para horno y listo para calentar: lo tapas, lo templas y a la mesa. Sin cuchillos ni complicaciones, solo el gusto de servir un pavo perfecto.

Sin huesos

Envasado al vacío

Trinchado en bandeja de horno

PAVO ENTERO

Para 24 personas

330,00 €

MEDIO PAVO

Para 12 personas

190,00 €

Alérgenos: apio, frutos con cáscara, huevos, leche, sulfitos.

Aperitivos navideños

Jamón ibérico de bellota 100 % **24,50 €**

90 g

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Lomo ibérico de bellota 100 % **16,00 €**

90 g

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Mortadela trufada **7,00 €**

120 g

Alérgenos: huevos, leche, frutos secos

Torta de gorgonzola y mascarpone **6,50 €**

250 g. Ideal con tomate cherry semiseco y tostadas.

Alérgenos: leche

Tomate cherry semiseco **6,00 €**

Ideal con la torta de gorgonzola y mascarpone.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Foie mi-cuit **15,60 €**

100 g

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Foie mi-cuit **36,00 €**

300 g

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Paté de campaña **15,50 €**

200 g

Alérgenos: leche, sulfitos

Salmón ahumado loncheado **15,50 €**

250 g

Alérgenos: pescados

Salmón marinado loncheado **15,50 €**

250 g

Alérgenos: pescados

Más para picar

Mini blinis

7,50 €

30 unidades

Alérgenos: cereales, huevos, leche

Salsa de eneldo casera

10,00 €

100 g en tarro de cristal

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Anchoas 00 del Cantábrico

22,00 €

8 unidades

Alérgenos: pescado

Gildas del Cantábrico

11,00 €

6 unidades

Alérgenos: pescado

Tostadas de pasas y nueces

7,00 €

Alérgenos: cereales, cacahuetes, frutos secos, sulfitos

Tostadas artesanas

5,50 €

Alérgenos: cereales

Picos soplaos

5,50 €

Alérgenos: cereales

Picos feos

5,50 €

Alérgenos: cereales

Pan carasau

9,50 €

150 g

Alérgenos: cereales

Y para completar el aperitivo, mira las Cajas The Cook (páginas 17 a 22).

Cremas y sopas

Botella de 1 litro · para 4 personas aproximadamente

Crema de setas y trufa **19,80 €**

Alérgenos: apio, sulfitos

Crema senegalesa **15,50 €**

Alérgenos: leche, apio, mostaza; trazas de gluten

Crema de faisán y castañas **19,80 €**

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Crema de patata con trufa negra **19,80 €**

Alérgenos: huevos, leche, soja, apio

Crema de calabaza **15,50 €**

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Bisque de langosta **29,50 €**

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Caldo casero de gallina **13,90 €**

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Consomé de la abuela **29,50 €**

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Los primeros platos, en la página siguiente.

Primeros platos

Lasaña de setas y verduras **14,50 €**

1 unidad, 120 g de salsa ligera de parmesano y queso rallado.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, sulfitos

Lasaña de txangurro **18,50 €**

1 unidad y 120 g de salsa de marisco.

Alérgenos: cereales, huevos, pescado, marisco, crustáceos, apio, sulfitos

Risotto de setas con trufa **14,50 €**

250 g y parmesano.

Alérgenos: leche, apio, sulfitos

Risotto de chipirones y carabineros **24,00 €**

250 g y parmesano.

Alérgenos: leche, pescado, marisco, crustáceos, apio, sulfitos

Raviolones de rabo de toro **21,00 €**

Con salsa de la abuela y parmesano.

Alérgenos: cereales, huevos, apio, sulfitos

Quiche Lorraine **30,00 €**

Para 8-10 personas.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Alcachofas en flor confitadas **14,50 €**

3 unidades por persona, salsa holandesa y virutas de jamón.

Alérgenos: huevos, leche

Verdinas con sepia y langostinos **28,00 €**

500 g, ración abundante para 1 persona.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Verdinas con perdiz estofada **28,00 €**

500 g, ración abundante para 1 persona.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Después, las aves de la mesa: pularda, capón y pavo (páginas 3 a 5).

Más aves y carnes

Para el plato fuerte

Pintada rellena con salsa al Oloroso

24,00 €

Bolsa al vacío con 2 unidades enteras y su salsa.

Alérgenos: huevos, leche, marisco, crustáceos, cacahuètes, soja, frutos secos, sésamo, apio, mostaza, sulfitos

Presa ibérica con salsa teriyaki

42,00 €

500 g, aproximadamente 3 raciones.

Alérgenos: huevos, soja, sulfitos

Carrilleras de cerdo ibérico

27,50 €

6 unidades con salsa de vino blanco y Jerez.

Alérgenos: apio, sulfitos

Solomillo a la broche

99,00 €

4 raciones, trinchado y envasado con salsa de carne.

Alérgenos: sulfitos

Solomillo de vaca Strogonoff

31,90 €

500 g; aproximadamente 2 raciones.

Alérgenos: cereales, leche

Carré de ternera con costra de pistacho

110,00 €

4 raciones, con salsa de carne y hierbas.

Alérgenos: huevos, leche, pescado, crustáceos, soja, frutos secos, apio, mostaza, sulfitos

Roast beef de lomo de buey a la brasa

27,50 €

250 g y 200 g de salsa de carne.

Alérgenos: apio, mostaza, sulfitos

Goulash de corzo con crème fraîche

26,40 €

500 g; aproximadamente 2 raciones.

Alérgenos: leche, apio, sulfitos

Carnes y especialidades

Lomo de ciervo 105,00 €
con salsa
Cumberland

4 raciones de 160 g y 250 g de salsa.

Alérgenos: sulfitos

Hallaca venezolana 16,50 €

Precio por unidad.

Alérgenos: frutos secos, mostaza, sulfitos

Redondo de 30,80 €
ternera con salsa
de vino tinto

500 g, aproximadamente 2 raciones.

Alérgenos: soja, apio, sulfitos

Respetar el número mínimo de personas indicado en cada plato.

Pescados

Lomos individuales de 160 g

Lubina con salsa 123,00 €
de erizo

4 lomos individuales de 160 g y 250 g de salsa.

Alérgenos: leche, pescado, crustáceos, apio, sulfitos

Merluza con salsa 104,00 €
verde

4 lomos individuales de 160 g y 250 g de salsa.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Rodaballo con 127,00 €
salsa de
berberechos

4 lomos individuales de 160 g y 250 g de salsa.

Alérgenos: pescado, moluscos, apio, sulfitos

Chipirones en su 21,50 €
tinta con arroz
basmati

500 g de chipirones y 250 g de arroz; aproximadamente 2 raciones.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Guarniciones

Todas en sobres de 250 g · 11,00 € cada sobre

Arroz basmati 11,00 €

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Arroz con pasas y piñones 11,00 €

Alérgenos: cacahuètes, frutos secos

Cebollitas glaseadas 11,00 €

Alérgenos: leche

Cebolla confitada al Pedro Ximénez 11,00 €

Alérgenos: leche, sulfitos

Patatas paja 11,00 €

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Patatas baby con hierbas 11,00 €

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Patatas gratinadas 11,00 €

Alérgenos: huevos, leche

Puré de batata 11,00 €

Alérgenos: leche

Puré de castañas 11,00 €

Alérgenos: leche, frutos secos

Puré de patata trufado 11,00 €

Alérgenos: leche

Zanahorias glaseadas 11,00 €

Alérgenos: leche

Lombarda con pasas y piñones 11,00 €

Alérgenos: frutos secos

Verduras glaseadas con teriyaki 11,00 €

Alérgenos: soja, sulfitos

Salsa de arándanos 11,00 €

Alérgenos: leche

Compota de frutos secos 11,00 €

Alérgenos: cacahuètes, frutos secos y sulfitos

Pueden solicitarse tantos sobres como se necesiten.

Menú infantil

Albóndigas en salsa **16,25 €**

450 g

Alérgenos: soja, apio, sulfitos

Lasaña boloñesa **16,25 €**

Bandeja para 2 personas.

Alérgenos: cereales, leche, soja, sulfitos

Pollo al curry **16,25 €**

500 g

Alérgenos: apio, mostaza

Pollo tikka masala **16,25 €**

500 g

Alérgenos: leche, mostaza

Brownie con Oreo **7,50 €**

100 g

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja, sulfitos

Bolsa de chuches **8,00 €**

300 g

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Los vinos Villota, en la página 16.

Postres

Todas las tartas, de 8 a 10 raciones

Pavlova enrollada de turrón

38,50 €

8-10 raciones. Sin gluten.

Alérgenos: huevos, leche, soja, frutos secos, sulfitos

Pavlova de frutos rojos

38,50 €

8-10 raciones. Sin gluten.

Alérgenos: huevos, leche, soja, frutos secos

Vacherin de castañas

38,50 €

8-10 raciones. Sin gluten.

Alérgenos: huevos, leche, frutos secos

Suspiro de chocolate

38,50 €

8-10 raciones.

Alérgenos: huevos, leche, soja

Tarta de limón, chocolate blanco y merengue

38,50 €

8-10 raciones.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, leche, frutos secos

Tarta de queso al horno

38,50 €

8-10 raciones.

Alérgenos: huevos, leche, soja

Fondant de chocolate

38,50 €

8-10 raciones. Sin gluten.

Alérgenos: huevos, leche, soja

Tarta árabe

38,50 €

Mascarpone, frutos rojos y almendras garrapiñadas; 8-10 raciones.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja, frutos secos

Bizcochos

Todos de 1 kg

Bizcocho especial roscón **27,00 €**

1 kg

Alérgenos: cereales, huevos, leche

Bizcocho especial turrón **27,00 €**

1 kg

Alérgenos: cereales, huevos, leche

Bizcocho de limón y amapola **24,00 €**

1 kg

Alérgenos: cereales, huevos, leche

Bizcocho de naranja **24,00 €**

1 kg

Alérgenos: cereales, huevos, leche

Turrones navideños

Tortas de turrón de Alicante **13,50 €**

6 tortitas, 180 g

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Caja surtida de turrones individuales **19,80 €**

300 g

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Mini polvorones de almendra **6,80 €**

9 unidades. Polvorones caseros elaborados en The Cook.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Vinos Villota

Selección Villota · crianza en barricas de roble francés

Villota Selvanevada Blanco

12,00 €

56 % Viura, 26 % Tempranillo Blanco y 18 % otras variedades blancas.
Madura 4 meses en barricas de roble francés.

Alérgenos: sulfitos

Villota Selvanevada Tinto

12,00 €

81 % Tempranillo, 13 % Graciano, 3 % Garnacha, 3 % Mazuelo. Crianza de siete meses en barricas de roble francés.

Alérgenos: sulfitos

Villota blanco

22,00 €

56 % Viura, 26 % Tempranillo Blanco y 18 % otras variedades blancas.
Crianza de 6 meses en barricas de roble francés.

Alérgenos: sulfitos

Villota Tinto 2022

22,00 €

83 % Tempranillo, 10 % Graciano, 6 % Mazuelo, 1 % Garnacha.
Permanece 16 meses en barricas de roble francés de grano extrafino.

Alérgenos: sulfitos

Cajas frías

Listas para colocar · Recogida el mismo día en The Cook Aravaca

Quesos variados 46,00 €

750 g, picos, tomates, pretzel y frutos secos.

Media caja: 27,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, leche

Chacinas 65,00 €

Jamón ibérico, cecina, lomo, chorizo y salchichón de jabalí.

Alérgenos: leche, cacahuetes

Salmón 49,00 €

16 brochetas ahumadas, 16 marinadas, 16 blinis y salsa.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, pescado, soja

Gildas 35,00 €

16 unidades.

Alérgenos: pescado

Mortadela trufada y parmesano 24,00 €

100 g de mortadela, 150 g de parmesano y grissini.

Alérgenos: cereales, leche

Sushi 58,00 €

12 niguiris, 8 futomakis y 12 uramakis.

Alérgenos: leche, pescado, marisco, soja, sésamo, apio, sulfitos

Rollitos de bresaola 30,00 €

24 unidades.

Alérgenos: huevos, soja

Chapatitas de jamón 39,00 €

16 unidades. Media caja: 22,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja, sésamo, mostaza

Wraps de ensalada César 47,00 €

Media caja: 25,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja, mostaza, sulfitos

Langostinos y trigueros 44,00 €

24 brochetas y salsa holandesa. Media caja: 25,00 €.

Alérgenos: huevos, leche, crustáceos

Más cajas frías

Listas para colocar · Recogida el mismo día en The Cook Aravaca

Croissants rellenos 44,00 €

24 unidades variadas.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, pescado, soja, frutos secos

Desayuno salado 35,00 €

8 chapatas de jamón y 8 croissants de jamón y queso.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja, frutos secos, sésamo, mostaza

Guacamole con nachos 12,00 €

Con totopos caseros.

Alérgenos: sésamo

Embutidos italianos 52,50 €

Mortadela, porchetta, salame, coppa y picos.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Dips con crudités 35,00 €

Hummus, guacamole, verduras baby y nachos.

Alérgenos: sésamo, apio

Sándwiches variados 44,00 €

24 unidades. Media caja: 27,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, pescado, marisco, crustáceos, soja, mostaza

Bagels de salmón 35,00 €

16 unidades con queso crema.

Alérgenos: cereales, leche, pescado, soja, sésamo

Pancitos de espárragos 29,00 €

Media caja: 17,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja

Se elaboran el mismo día y se recogen ese mismo día.

Cajas calientes

Para regenerar en horno · Recogida el mismo día en The Cook Aravaca

Mini tortillas **27,00 €** de patata

24 unidades con mayonesa. Media caja: 21,00 €.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Patata con **36,00 €** pulpo

16 brochetas y mayonesa de pimentón.

Alérgenos: huevos, marisco, soja

Brochetas de **37,00 €** solomillo

16 unidades con salsa barbacoa dulce.

Alérgenos: apio

Baos rellenos **42,00 €**

16 unidades variadas. Media caja: 21,00 €.

Alérgenos: cereales, leche, apio, sulfitos

Focaccia **39,00 €**

24 porciones variadas.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja

Alcachofas **32,00 €**

24 cuartos con mayonesa de lima.

Alérgenos: huevos, leche

Más cajas calientes

Para regenerar en horno · Recogida el mismo día en The Cook Aravaca

Brochetas de pollo teriyaki 34,00 €

16 unidades.

Alérgenos: cereales, soja

Mini hamburguesas 39,00 €

16 unidades variadas. Media caja: 21,00 €.

Alérgenos: cereales, leche, sésamo, apio

Empanadas 44,00 €

24 porciones; bonito, buey o zamburiñas.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, pescado

Perritos calientes 29,00 €

16 unidades. Media caja: 18,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, sésamo, apio

Pollo con yogur y curry 34,00 €

16 brochetas.

Alérgenos: leche, mostaza; trazas de gluten

Burritos de carne 55,00 €

8 unidades.

Alérgenos: cereales, leche, soja, sésamo, sulfitos

Y ahora, los fritos y los dulces, en las páginas siguientes.

Cajas de fritos

Recogida el mismo día en The Cook Aravaca

Croquetas **25,00 €** variadas

18 de jamón y 18 de setas y trufa.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, sulfitos

Chapatitas de **39,00 €** calamares

16 unidades. Media caja: 22,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, marisco, soja

Pollito crujiente **34,00 €**

24 tiras y salsas. Media caja: 20,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja, sésamo

Langostinos **43,00 €** panko

24 unidades y salsa kimchi. Media caja: 24,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, pescado, crustáceos, soja

Merluza a la **36,00 €** romana

16 dados y salsa tártara. Media caja: 22,00 €.

Alérgenos: cereales, huevos, pescado, mostaza, sulfitos

Rollitos **43,00 €** variados

Con salsa agridulce picante. Media caja: 21,00 €.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Tequeños de **27,00 €** queso

16 unidades y ketchup.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, apio

Cajas de dulces

Bollería variada **30,00 €**

24 mini piezas.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja, frutos secos, mostaza

Brochetas de fruta **35,00 €**

24 unidades.

Alérgenos: no declarados (para más información, contactar con el obrador)

Mini dulces **47,00 €**

24 unidades variadas.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja, frutos secos

Brownie y cookies **39,00 €**

8 mini brownies y 20 mini cookies.

Alérgenos: cereales, huevos, leche, soja, sulfitos

RECUERDA

Todas las cajas se elaboran el mismo día y deben recogerse ese día en The Cook Aravaca.

Todo preparado para disfrutar

PEDIDO Y PAGO Exclusivamente en cateringthecook.com y siempre por adelantado.

PEDIDO MÍNIMO El importe mínimo para realizar un encargo es de 100 €.

PEDIDOS Se aceptan pedidos hasta fin de existencias.

RECOGIDA 24 y 31 de diciembre y 5 de enero, de 9:00 a 15:00 h. Los pedidos cubren también el 25 de diciembre y el 1 y el 6 de enero.

CANTIDADES Respeta el número mínimo de personas indicado en cada plato.

SIN CAMBIOS Desde el 15 de diciembre no se admiten cambios, anulaciones ni devoluciones, tampoco por fuerza mayor.

AYUDA Ante cualquier duda, llámanos al 917 485 959 antes de realizar el pedido.

www.cateringthecook.com