THE COOK
Silvia Sodares

PIDE HASTA EL
20
de noviembre



JUEVES 26 DE NOVIEMBRE

Thanksgiving
2026

Una mesa de Acción de Gracias preparada
para disfrutar.

cateringthecook.com Pedidos exclusivamente en la web

Cómo hacer tu pedido

THANKSGIVING
26 nov
Jueves

ENTREGAS
23–29 nov
Toda la semana, según disponibilidad y franjas de la web

ÚLTIMO DÍA PARA PEDIR
20 nov
Viernes

Todos los pedidos, exclusivamente en **www.cateringthecook.com**

PEDIDO Y PAGO — **Pago por adelantado al hacer el pedido · Pedido mínimo: 100 €**

ENTREGA A DOMICILIO
El coste depende de la zona de reparto y lo calcula la web al introducir la dirección.

RECOGIDA EN ARAVACA
Avenida de la Osa Mayor, 29 · Aravaca · 28023 Madrid.

RECOGIDA EN LAGASCA
Calle de Lagasca, 120 · 28006 Madrid.

CAJAS THE COOK
Pueden incluirse y entregarse junto con el pedido principal.

CONSULTAS
917 485 959 o atención presencial en nuestras tiendas. El pedido se formaliza siempre en la web.

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

CONSERVACIÓN
Mantener refrigerado y seguir las instrucciones de regeneración incluidas.

DISPONIBILIDAD
Productos y fechas sujetos a disponibilidad.



¡Nuestra estrella!

EL CENTRO DE LA MESA

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.

Sin huesos · **Envasado al vacío** · **Listo para templar y comer**

PAVO ENTERO
Para 24 personas
330,00 €

MEDIO PAVO
Para 12 personas
190,00 €

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

Cremas y sopas

Botella de 1 litro · para 4 personas

Crema tailandesa de lentejas rojas y curry — 17,50 €
Alérgenos: soja

Crema de setas con trufa — 19,80 €
Alérgenos: apio, sulfitos

Crema de calabaza — 15,50 €
Alérgenos: no declarados

Crema de patata con trufa — 19,80 €
Alérgenos: huevos, leche, soja, apio

Caldo casero de gallina — 13,90 €
Alérgenos: no declarados

Para los aperitivos, mira las Cajas The Cook, a partir de la página 7.

Guarniciones

250 g · para 2 personas

Salsa de arándanos — 11,00 €
Alérgenos: leche

Cebollitas glaseadas — 11,00 €
Alérgenos: leche

Cebollitas confitadas al Pedro Ximénez — 11,00 €
Alérgenos: leche, sulfitos

Patatas baby con finas hierbas — 11,00 €
Alérgenos: no declarados

Puré de batata — 11,00 €
Alérgenos: leche

Patatas paja — 11,00 €
Alérgenos: no declarados

Arroz con pasas, piñones y cebollita frita — 11,00 €
Alérgenos: cacahuetes, frutos secos

Postres y pan

Pavlova enrollada con crema de castañas

8/10 raciones

Alérgenos: huevos, leche, frutos secos

38,50 €

Pavlova de frutos rojos

8/10 raciones

Alérgenos: huevos, leche, soja, frutos secos

38,50 €

Tarta fondant de chocolate

8/10 raciones

Alérgenos: huevos, leche, soja

38,50 €

Pecan pie

8/10 raciones

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

El clásico de Thanksgiving

38,50 €

Tarta de galleta, crema de limón y chocolate blanco con merengue gratinado

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

8/10 raciones **38,50 €**

Formato 2 personas **11,00 €**

Pan individual

2 uds. por persona

Alérgenos: consultar

2,00 €

Mignardises

3 uds. por persona

Alérgenos: consultar

2,00 €

Monta tu mesa por piezas

Elige solo lo que necesitas. El resto lo preparamos nosotros.

1 Aperitivo
Una Caja The Cook: quesos, chacinas, salmón, sushi...

2 Para empezar
Una crema o un caldo casero.

3 El pavo y sus guarniciones
Con su salsa gravy y las guarniciones que quieras.

4 Postre
Pecan pie, pavlova o fondant de chocolate.

5 Y al día siguiente
Desayuno salado o bagels de salmón, en caja.

Vinos Villota · botella · alérgenos: sulfitos

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

12,00 €

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

12,00 €

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

22,00 €

Villota Tinto 2022
83 % Tempranillo, 10 % Graciano, 6 % Mazuelo y 1 % Garnacha. Permanece 16 meses en barricas de roble francés de grano extrafino.

22,00 €

Cajas The Cook

Frías · listas para colocar

Llegan decoradas, preparadas y listas para servir, y pueden entregarse junto con el pedido principal de Thanksgiving.

Quesos variados — 46,00 €
media caja 27,00 €

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

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, leche

Gildas — 35,00 €

16 gildas de aceituna, anchoa y guindilla.

Alérgenos: pescado

Chacinas — 65,00 €

Jamón 100 % ibérico, cecina, lomo, chorizo y salchichón de jabalí, con picos y frutos secos.

Alérgenos: leche, cacahuetes

Salmón — 49,00 €

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

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, leche, pescado, soja

Rocas de parmesano y mortadela — 24,00 €

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

Alérgenos: cereales con gluten, leche

Sushi — 58,00 €

12 niguiris, 8 futomakis y 12 uramakis variados.

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

Rollitos de bresaola — 30,00 €

24 rollitos con rúcula, tomate seco y mayonesa de trufa.

Alérgenos: huevos, soja

Chapatitas de jamón — 39,00 €
media caja 22,00 €

16 mini chapatas de jamón de recebo, tomate y aceite.

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

Más cajas frías

Listas para colocar

Mini croissants rellenos — 44,00 €

8 mozzarella y tomate seco, 8 vegetal de atún y 8 jamón y queso.

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

Para el día siguiente

Desayuno salado — 35,00 €

8 chapatas de jamón ibérico y tomate y 8 mini croissants de jamón y queso.

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

Guacamole con nachos — 12,00 €

Guacamole con aguacate, cilantro, lima y cebolla roja, con totopos caseros.

Alérgenos: sésamo

Embutidos italianos — 52,50 €

Mortadela trufada, porchetta, salame, coppa y picos.

Alérgenos: cereales con gluten

Dips con crudités — 35,00 €

Hummus, guacamole, verduras baby y nachos.

Alérgenos: sésamo, apio

Sándwiches variados — 44,00 €

media caja 27,00 €

8 de cangrejo, 8 de bresaola y rúcula y 8 de pollo al curry.

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

Para el día siguiente

Bagels de salmón — 35,00 €

16 bagels de salmón con queso crema.

Alérgenos: cereales con gluten, leche, pescado, soja, sésamo

El día después también está resuelto: brunch en caja.

Cajas calientes

Para regenerar en horno

Mini tortillas de patata — 27,00 €
media caja 21,00 €

24 mini tortillas con mayonesa.

Alérgenos: huevos, soja

Brochetas de pollo teriyaki — 34,00 €

16 brochetas de pollo con salsa teriyaki.

Alérgenos: cereales con gluten, soja

Patata con pulpo — 36,00 €

16 brochetas con mayonesa de pimentón.

Alérgenos: huevos, marisco, soja

Mini hamburguesas — 39,00 €
media caja 21,00 €

8 de carne y queso y 8 de pulled pork con salsa barbacoa.

Alérgenos: cereales con gluten, leche, sésamo, apio

Langostinos y trigueros — 44,00 €
media caja 25,00 €

24 brochetas con salsa holandesa.

Alérgenos: huevos, leche, crustáceos

Empanadas — 44,00 €

24 porciones: bonito, carne de buey o zamburiñas.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, leche, pescado

Brochetas de solomillo — 37,00 €

16 brochetas con salsa barbacoa dulce.

Alérgenos: apio

Al horno y a la mesa. Las instrucciones de regeneración van incluidas.

Más cajas calientes

Para regenerar en horno

Perritos calientes — 29,00 €
media caja 18,00 €

16 perritos con kétchup, cebolla rehogada y crujiente.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, sésamo, apio

Baos rellenos — 42,00 €
media caja 21,00 €

8 de cochinita pibil y 8 de pulled pork.

Alérgenos: cereales con gluten, leche, apio, sulfitos

Pollo con yogur y curry — 34,00 €

16 brochetas a la brasa.

Alérgenos: leche, mostaza; trazas de gluten

Focaccia — 39,00 €

12 de champiñones y trufa y 12 de bresaola, rúcula y tomate seco.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, leche, soja

Burritos de carne — 55,00 €

8 burritos con arroz, maíz, frijoles, pico de gallo, guacamole y crema agria.

Alérgenos: cereales con gluten, leche, soja, sésamo, sulfitos

Alcachofas — 32,00 €

24 cuartos de alcachofa en flor con mayonesa de lima.

Alérgenos: cereales con gluten, soja, sésamo



Fritos y crujientes

Cajas The Cook

Croquetas variadas — 25,00 €
18 de jamón y 18 de setas y trufa.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, leche, sulfitos

Chapatitas de calamares — 39,00 €
media caja 22,00 €

16 mini chapatas con mayonesa suave de ajo y perejil.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, marisco, soja

Pollito crujiente — 34,00 €
media caja 20,00 €

24 tiras sweet chilli, guacamole, nachos y salsa ranch.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, leche, soja, sésamo

Langostinos panko — 43,00 €
media caja 24,00 €

24 langostinos con salsa kimchi.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, pescado, crustáceos, soja

Merluza a la romana — 36,00 €
media caja 22,00 €

16 dados con salsa tártara.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, pescado, mostaza, sulfitos

Rollitos variados — 43,00 €
media caja 21,00 €

Rollitos primavera, nems y langostino con salsa agridulce picante.

Alérgenos: cereales con gluten, leche, crustáceos, soja, sésamo, sulfitos

Tequeños de queso — 27,00 €
16 tequeños con kétchup.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, leche, apio

Añade cualquier caja a tu pedido de Thanksgiving.

Dulces y postres

Cajas The Cook

Bollería variada — 30,00 €

8 mini croissants, 8 mini napolitanas y 8 mini brownies.

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

Mini dulces — 47,00 €

6 alfajores, 6 pavlovas, 6 tartaletas de limón y 6 de chocolate.

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

Brochetas de fruta — 35,00 €

24 brochetas de fruta de temporada.

Alérgenos: no declarados

Brownie y cookies — 39,00 €

8 mini brownies y 20 mini cookies.

Alérgenos: cereales con gluten, huevos, leche, soja, sulfitos

Una mesa de Acción de Gracias preparada para disfrutar

Pide hasta el 20 de noviembre

Entregas del 23 al 29

www.cateringthecook.com

Consultas: 917 485 959 o en nuestras tiendas de Aravaca y Lagasca