

The Roast Cook tiene una idea diferente para ti y los tuyos. “Quiere que uno de tus días más importantes sea especial, y por ello, lo celebres de manera diferente e innovadora”. Podrás disfrutar de tus invitados sin tener que preocuparte de nada más que pasarlo bien y participar con nuestro Show Cooking.

## ARROCES

### ENTRANTES

Mejillones a la brasa.  
Almejas a la brasa. Aliñadas con salsa The Roast Cook.

### PLATOS PRINCIPALES

(A elegir entre las siguientes opciones)

Arroz caldoso con Bogavante

Paella de Marisco

Arroz meloso con Sepia y Gambas

Risotto de Boletus y queso Parmesano

### POSTRE

Piña braseada.  
Para endulzar la boca y como digestivo piña braseada bañada con almíbar The Roast Cook y canela.

The Roast Cook tiene una idea diferente para ti y los tuyos. “Quiere que uno de tus días más importantes sea especial, y por ello, lo celebres de manera diferente e innovadora”. Podrás disfrutar de tus invitados sin tener que preocuparte de nada más que pasarlo bien y participar con nuestro Show Cooking.

## MENÚ TÍPICO RIOJANO

(Para compartir)

Revuelto de Setas.

Pimientos del piquillo.

Chorizo.

Salchichón.

Panceta.

Embuchados.

Chuletillas de cordero (4/5 pax).

## POSTRE

Piña braseada. Para endulzar la boca y como digestivo piña braseada bañada con almíbar “The Roast Cook” y canela.

The Roast Cook tiene una idea diferente para ti y los tuyos. “Quiere que uno de tus días más importantes sea especial, y por ello, lo celebres de manera diferente e innovadora”. Podrás disfrutar de tus invitados sin tener que preocuparte de nada más que pasarlo bien y participar con nuestro Show Cooking.

## THE ROAST COOK HELL

### ENTRANTES

Queso Provolone fundido con orégano.  
Serán servidas en tarrinas de barro a la parrilla, acompañados con tostas de pan.

Brochetas: de pulpitos, sepia, pavo, verduras, moruno, pollo o ternera.  
(a elegir una opción). 1 pax.

Espárragos Trigueros Crocantes.  
Rociados con aceite de oliva virgen extra y sal marina en escamas.

Empanadas: Carne, pollo, berenjena, maíz, jamón y queso, atún, calabacín, espinaca, caprese, esparrago y champiñón.  
(a elegir una opción). 1 pax.

### PLATOS PRINCIPALES

(A elegir una de las siguientes opciones)

Pato a la Naranja. Inyectado con zumo de naranja natural y ahumado durante unas cuatro horas aproximadamente.

Pollos Ahumados. Cocinados a fuego lento (durante 3/4 horas aproximadamente) con leña de encina. La carne se deshará en sus paladares y podrán disfrutar de unos sabores diferentes.

Costillas. The Roast Cook Pork Ribs. Especialidad de la casa: costillas de cerdo aderezadas con nuestra salsa barbacoa casera y ahumada durante unas 4/5 horas.

### POSTRE

Piña braseada. Para endulzar la boca y como digestivo piña braseada bañada con almíbar “The Roast Cook” y canela.



**THE ROAST COOK**

Asados y parrilladas para eventos

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

The Roast Cook tiene una idea diferente para ti y los tuyos. “Quiere que uno de tus días más importantes sea especial, y por ello, lo celebres de manera diferente e innovadora”. Podrás disfrutar de tus invitados sin tener que preocuparte de nada más que pasarlo bien y participar con nuestro Show Cooking.

## MENÚ PICOTEO

(Para compartir)

Queso Provolone.

Chistorra a la sidra.

Espárragos Trigueros.

Careta troceada.

Brocheta de pollo con verduras.

Pincho moruno.

Hamburguesitas de colores con carne de Wagyu.

## POSTRE

Piña braseada. Para endulzar la boca y como digestivo piña braseada bañada con almíbar “The Roast Cook” y canela.

The Roast Cook tiene una idea diferente para ti y los tuyos. “Quiere que uno de tus días más importantes sea especial, y por ello, lo celebres de manera diferente e innovadora”. Podrás disfrutar de tus invitados sin tener que preocuparte de nada más que pasarlo bien y participar con nuestro Show Cooking.

## THE ROAST COOK BABY

Mickey Burger. Carne de ternera con forma de cara de Mickey (150gr. aprox.) y queso cheddar entre panes, acompañadas de patatas fritas.

Mazorca de maíz a la brasa.

Salchichas de pollo caseras.

### POSTRE

A detallar llegado el momento.



The Roast Cook tiene una idea diferente para ti y los tuyos. “Quiere que uno de tus días más importantes sea especial, y por ello, lo celebres de manera diferente e innovadora”. Podrás disfrutar de tus invitados sin tener que preocuparte de nada más que pasarlo bien y participar con nuestro Show Cooking.

## MENÚ CHULETÓN

### ENTRANTES

Ensalada de la Huerta: lechuga, tomate y cebolla.

Pimientos del Padrón.

Setas de Cardo.

### PLATOS PRINCIPALES

Chuletón de vaca madurada  
(1.000gr. para compartir 2 pax.)

### POSTRE

Piña braseada. Para endulzar la boca y como digestivo piña braseada bañada con almíbar “The Roast Cook” y canela.

The Roast Cook tiene una idea diferente para ti y los tuyos. “Quiere que uno de tus días más importantes sea especial, y por ello, lo celebres de manera diferente e innovadora”. Podrás disfrutar de tus invitados sin tener que preocuparte de nada más que pasarlo bien y participar con nuestro Show Cooking.

## MENÚ A LA ESTACA

### ENTRANTES

Ensalada Verde: escarola, atún y nuez moscada.

Espárragos trigueros.

### PLATOS PRINCIPALES

Cochinillo o Cordero “a la estaca”.

Es el plato por excelencia argentino, la insignia que lo caracteriza ante el mundo. Su forma de prepararlo es muy variada pero generalmente se lo cocina a la parrilla o a la estaca.

### POSTRE

Piña braseada. Para endulzar la boca y como digestivo piña braseada bañada con almíbar “The Roast Cook” y canela.