



OÍDO **COCINA**

Tú pones la casa. Yo pongo las tapas.

Tú pones la casa. Y los amigos y las amigas. O la familia. O los compañeros/as de trabajo. O de fútbol. O de pádel. O de yoga. O los ex-alumnos/as del colegio, de la universidad. O a quien tú quieras... Para una cena, una comida, un cumpleaños, cualquier celebración, un partido del Barça o del Español o del Madrid (el negocio es el negocio).. Eso sí, que vengan todos/as con apetito!!
Y yo pongo las tapas.



En 1990 tuve una entrevista en una agencia de publicidad muy conocida y al final de la charla simplemente les dije "sólo os pido que me probéis". Ese fue el punto de partida de mis 23 años dedicados a la publicidad. Pero llego el día de reinventarse, de hacer algo más!! De canalizar la creatividad hacia otro campo que también me apasiona: la cocina. Mi abuela fue una excelente cocinera y mi madre todavía mejor. Al menos esa es mi opinión y la de mis seis hermanos. Todos unos cocinillas. Así que, aquí estoy, **"sólo os pido que me probéis"**





**"PERO HIJO, SI TÚ
NO SABÍAS HACER
NI UN HUEVO FRITO"**

Mi Madre.

¿Cómo funciona?

El menú se compone de cuatro partes:

- **EMPEZAMOS:** Son montaditos. Has de elegir **1**
- **SEGUIMOS:** Son tapas de primero. Has de elegir **3**
- **CONTINUAMOS:** Son tapas de segundo. Has de elegir **2**
- **DE POSTRE:** Has de elegir **1**

Las tapas elegidas son para compartir. Por lo tanto, en una comida o cena se toma un entrante, cinco tapas y un postre. El precio del menú son **25€ por persona.**

Algunas de las tapas tienen un plus que se suma al precio del menú.
Cada asterisco * **son 0.50€** por persona y tapa.

EMPEZAMOS.

De estos montaditos has de elegir **1**





Gazpacho de Fresón.

**EL GAZPACHO DE TODA
LA VIDA PERO CON UN
TOQUE CREATIVO. LO
MÁS FRESCO PARA
ESTA ÉPOCA.**

La Sueca.

**PAN DE CENTENO
CON BASE DE
AGUACATE Y
GOTITAS DE LIMÓN,
QUESO BRIE Y
SALMÓN AHUMADO.**





La Mallorquina

CHAPATA CALIENTE CON SOBRASADA DE MALLORCA Y TAQUITOS DE TOMATE MACERADOS, LA NOCHE ANTERIOR, EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ORÉGANO.





Volcán.

**JAMÓN, TOMATE, PAN
Y YA ESTÁ!! UN CLÁSICO
MODERNIZADO Y SIEMPRE
BUENÍSIMO!!**





Sushi Love.

"PAPÁ, EL SUSHI PODRÍA TENER FORMA DE CORAZÓN" PUES ES VERDAD!!
AQUÍ ESTÁ!! EL SUSHI DE SALMÓN Y AGUACATE.

SEGUIMOS.

De estas tapas has de elegir **3**





Ensalada de Bulgur.

ENSALADA FRESCA DE BULGUR CON TOMATES CHERRY, ESPÁRRAGOS VERDES, ZANAHORIA Y MANZANA ÁCIDA. CON SALSA DE SOJA. COCINA MACROBIÓTICA Y SABROSA.

Canelón Summer.

EL CANELÓN DE SIEMPRE PERO RELLENO DE BERENJENA DORADA A FUEGO LENTO Y QUESO DE CABRA. Y POR ENCIMA, UNA SALSA PESTO DE MUCHO NIVEL. SE SIRVE FRÍO O TEMPLADO, AL GUSTO.





Ensalada Madre Mia.

**TOMATE, AGUACATE Y CEBOLLA FRESCA. TODO CORTADO MUY PEQUEÑO.
ALIÑADO CON VINAGRETA DE LIMA Y SERVIDO CON TRIÁNGULOS DE MAÍZ.**

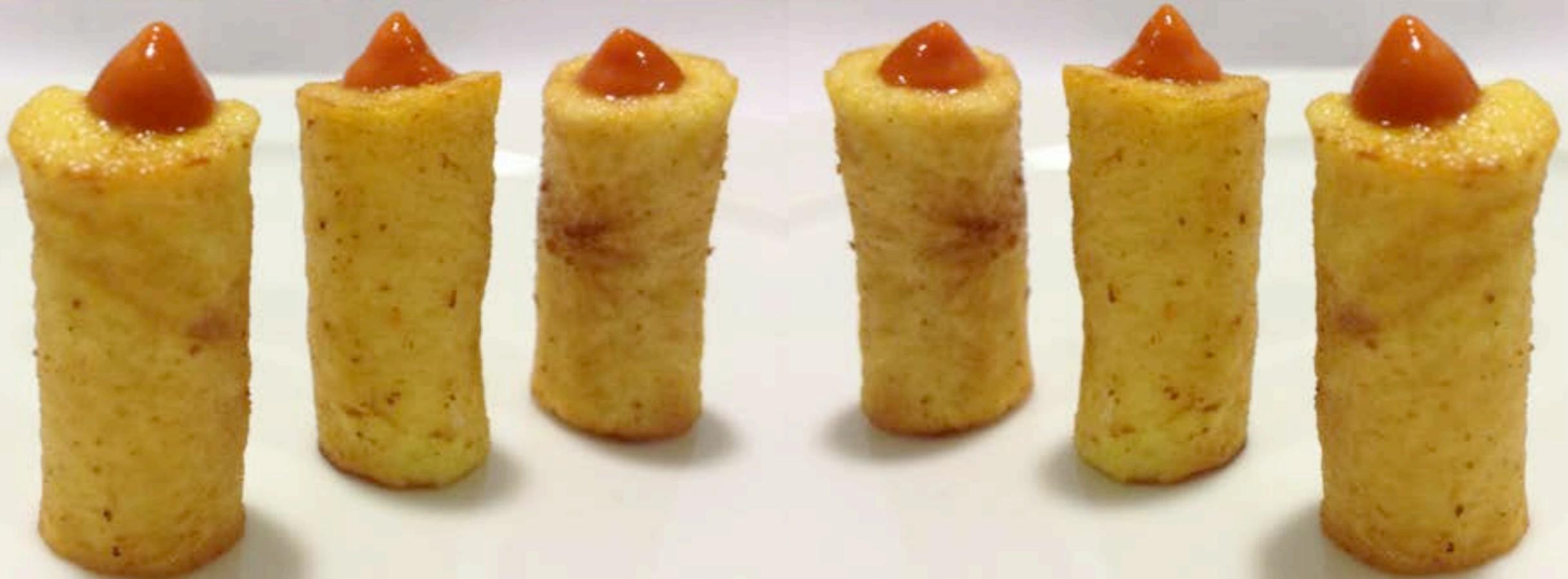
Champiñones esparracats.

CHAMPIÑONES
COCINADOS A FUEGO
LENTO CON TOMILLO,
ORÉGANO, TOMATE Y
BUTIFARRA NEGRA
ESPARRACADA. CON
SU PUNTITO DE
PICANTE.



MissBravas.

PATATA DE VERDAD DE PAYESA. CORTADA EN CILINDROS DE 5 CENTÍMETROS DE ALTURA Y VACIADA POR DENTRO PARA INYECTAR LA SALSA BRAVA CASERA. NO ES UNA OBRA DE ARTE PERO... LO PARECE!!





Croquetas de Carn D'olla.

**ES CASI IMPOSIBLE
QUE EXISTAN UNA
CROQUETAS TAN BUENAS
COMO LAS DE TU ABUELA,
HECHAS CON TANTO
CARIÑO.
ESTAS SON CASI IGUALES!!**

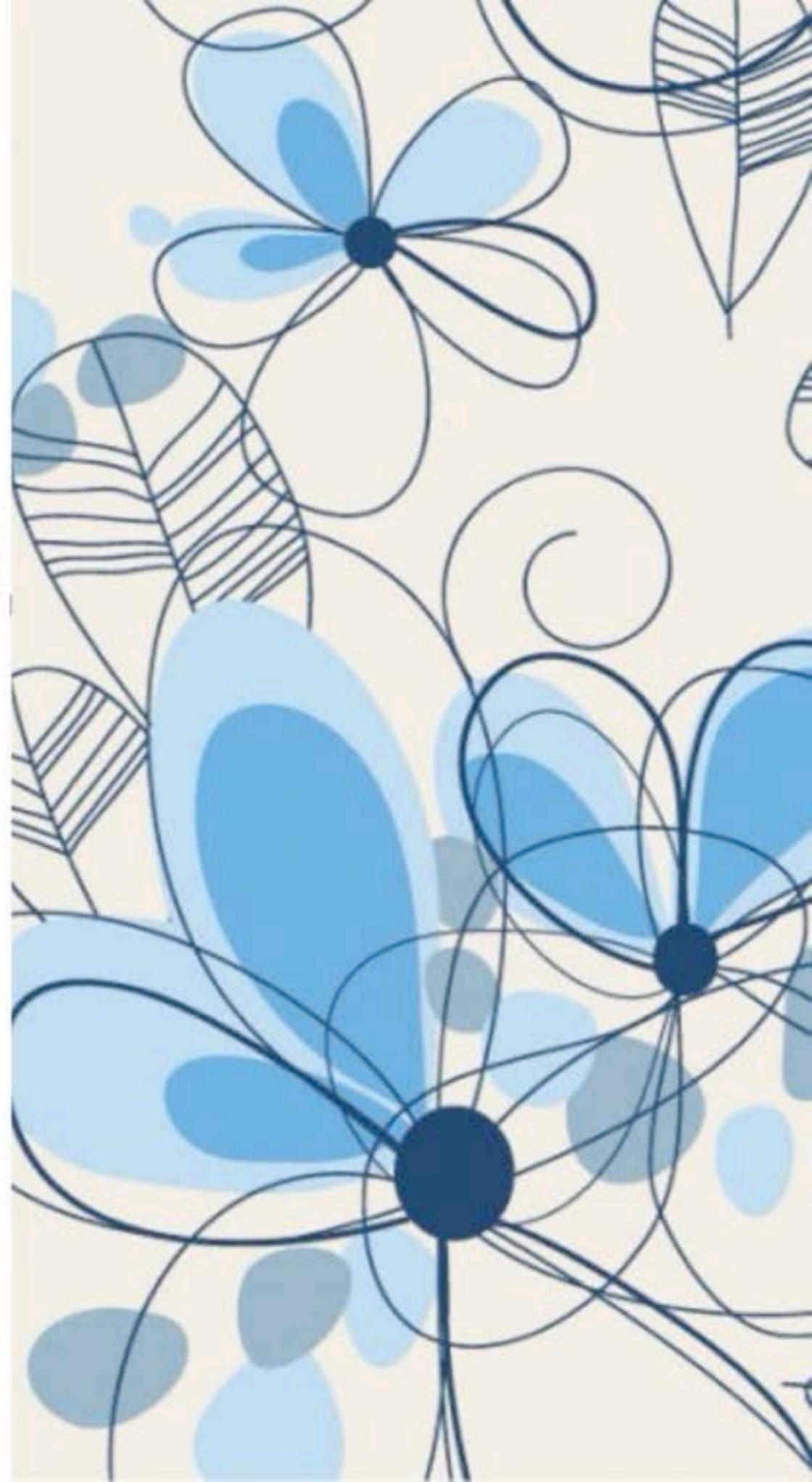
DEDAL DE TORTILLA DE PATATA CON AROMA DE CHORIZO ASTURIANO. CORONADO CON PIMIENTO ROJO AL HORNO. SERVIDO A TEMPERATURA AMBIENTE.

Dedales de pueblo.



CONTINUAMOS

De estas tapas has de elegir **2**



Minicalamares de Nuria.

UN HOMENAJE A MI MADRE. UNA RECETA SUYA MARAVILLOSA. CALAMARES FRESCOS QUE CABEN EN LA PALMA DE LA MANO, RELLENOS DE PATITAS DE CALAMAR Y BUTIFARRA DE GIRONA. COCINADOS CON MUCHO CARIÑO Y A FUEGO LENTO. CON UNA SALSA PARA CHUPARSE LOS DEDOS.





Macarrón Bolognesa.

**UN MACARRÓN GIGANTE
HERVIDO 18 MINUTOS
EXACTAMENTE Y RELLENO DE
LA AUTÉNTICA RECETA DE
SALSA BOLOGNESA, HECHA A
FUEGO LENTO DURANTE MÁS
DE DOS HORAS.**



Gambones con Mango.

**DELICIOSO PINCHO DE COLAS
DE GAMBONES CON UNA
SUAVE SALSA DE MAYONESA
DE MANGO. SORPRENDE SU
COMBINACIÓN DE SABORES.**



Steak Bárbaro.

**COMO UN BUEN STEAK
TARTAR... LA RECETA ES EL
SECRETO PARA CONSEGUIR UN
RESULTADO ESPECTACULAR.
POR TANTO, TENDRÁS QUE
PROBARLO PARA SABER QUÉ
LLEVA!!**

Pulpo planchado.

PATAS DE PULPO COCIDAS AL PUNTO EXACTO, PASADAS POR LA PLANCHA CON UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y CONDIMENTADAS CON UNA VINAGRETA DE LANGOSTINOS.





La Mini.

DE UN RIQUÍSIMO ESTOFADO DE TERNERA SALEN ESTAS MARAVILLAS. SERVIDAS CON UNA SALSA ESPECIAL QUE POTENCIA SU SABOR.

TIRAS DE POLLO
REBOZADAS CON
PATATAS CHIPS.
ACOMPAÑADAS
DE SALSA
A LA MOSTAZA.

Chips de Pollo.



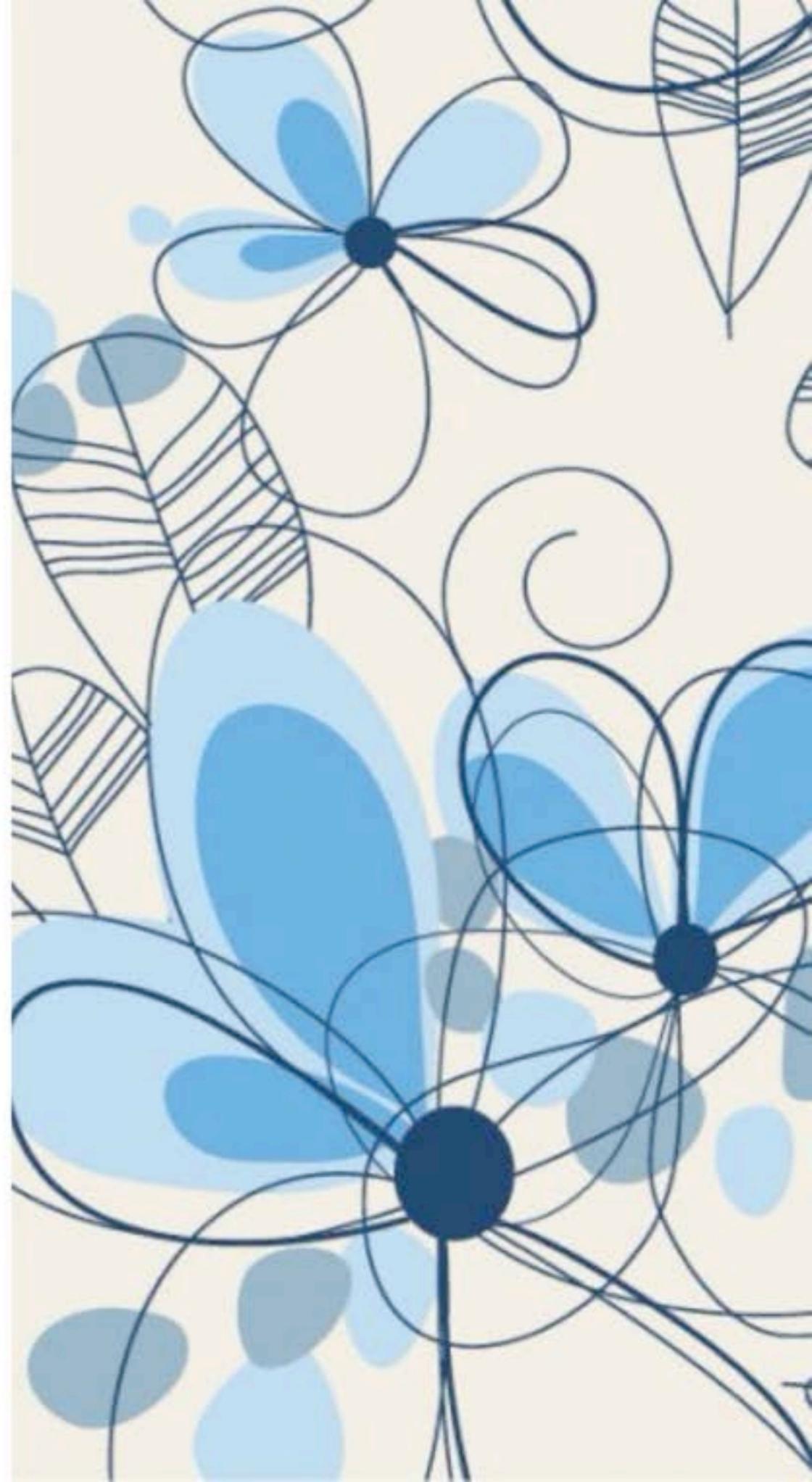


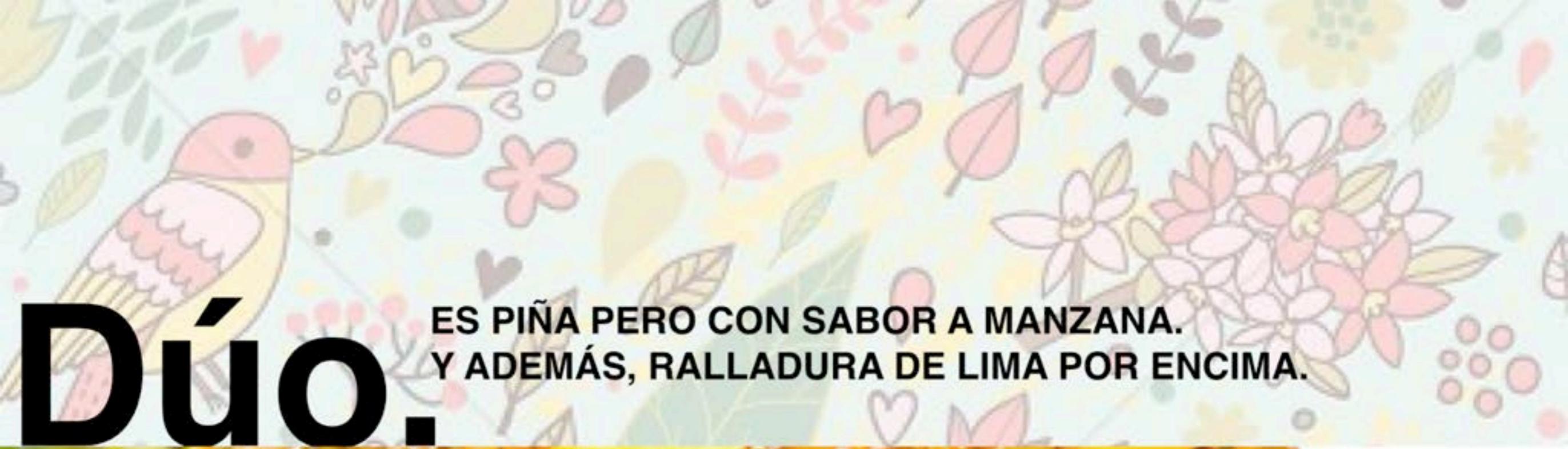
Pecaditos.

**FILETES DE TERNERA
RELLENOS DE BACON,
ZANAHORIA Y PIMIENTO
VERDE. CON SU SALSITA.
PARA CHUPARSE LOS
DEDOS!!**

DE POSTRE

De estos postres has de elegir **1**





Dúo.

**ES PIÑA PERO CON SABOR A MANZANA.
Y ADEMÁS, RALLADURA DE LIMA POR ENCIMA.**





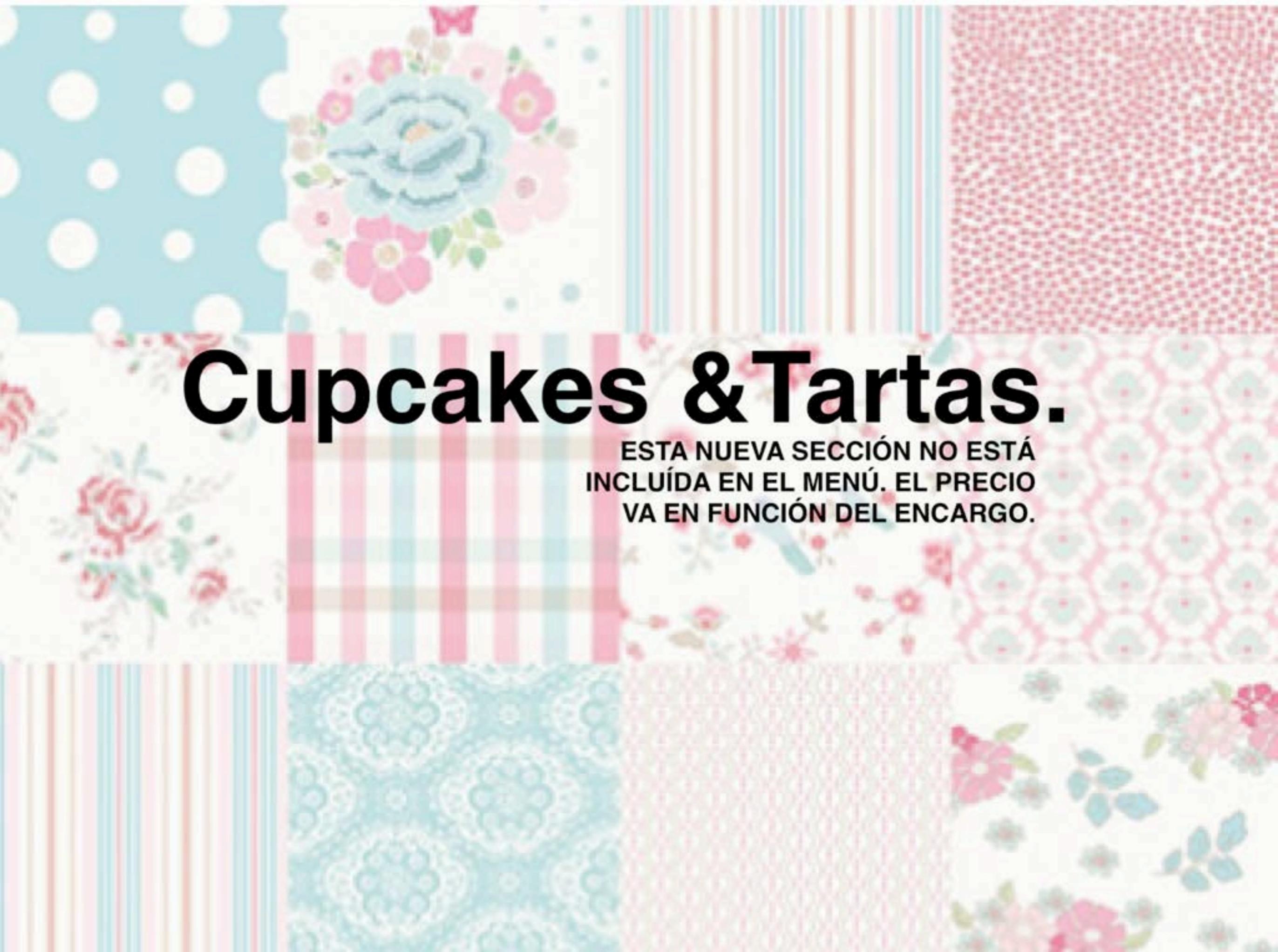
Brocheta.

DELICIOSOS TROCITOS DE FRUTAS DE TEMPORADA.



Fresones crujientes.

FRESONES DEL MARESME SUMERGIDOS UNOS SEGUNDOS EN CHOCOLATE NEGRO Y DIRECTOS A LA NEVERA.



Cupcakes & Tartas.

ESTA NUEVA SECCIÓN NO ESTÁ
INCLUIDA EN EL MENÚ. EL PRECIO
VA EN FUNCIÓN DEL ENCARGO.

**Cupcakes
de Mojito.**

**Cupcakes
de Gin tonic.**





**Tarta de
chocolate
negro y
naranja.**



**Tarta de
chocolate,
crema
y fresas.**

Tiramisú.



FELIPE

Tel. 618 526 475

oidococinafelipe@gmail.com