

VARIADOS PRIMEROS PLATOS

SUGERENCIAS O RECOMENDACIONES

[“Consommé María Luisa”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.170-171.](#)

[“Coquilles a la Bechamelle”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.6, 6 julio, p.65-66.](#)

[“Ensalada de langosta a la inglesa”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.5, 29 junio, p.54.](#)

[“Potaje de castañas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.23, 2 noviembre, p.269.](#)

PLATOS A LA CARTA

Consomés y sopas

[“Consommé Ana Dorina”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.149.](#)

[“Consommé de ave”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.29, 14 diciembre, p.341-342.](#)

[“Consommé de pescado. Sopa de pescado. Sopa de ajos”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.28, 7 diciembre, p.328-329.](#)

[“Consommé María Luisa”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.170-171.](#)

[“Consommé Marquesa. Consommé Escocés”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.151.](#)

[“Consommé a la Real”. *El Menú*, 1904, I, n.12, 9 julio, p.85.](#)

[“Consommé Renacimiento”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.77.](#)

[“Consommé Rey Alfonso”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.4, 25 mayo, p.54.](#)

[“Consommé Rosa Bonheur”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.5, 10 junio, p.70.](#)

[“Consommé Veneciana”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.6, 25 junio, p.83-84.](#)

[“Sémola al consommé”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.30, 21 diciembre, p.355.](#)

[“Sopa a la marinera o Bouillabaise”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.19, 5 octubre, p.219-220.](#)

[“Sopa a lo pescador”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.23, 2 noviembre, p.269.](#)

[“Sopa Armenouville”. *El Menú*, 1904, I, n.12, 9 julio, p.85.](#)

[“Sopa Bearnesa”. *El Menú*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.22.](#)

[“Sopa “Colón” / Ramón de Cárdenas. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.60-61.](#)

[“Sopa crema de langosta Victoria”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.166.](#)

[“Sopa de acederas. Sopa de pescados. Sopa de tortuga. Fideos de carne. Fideos con leche”. *La Risa*, 1843, I, n.7, 14 mayo, p.56.](#)

[“Sopa de crema de trufas y de ave”. *El Menú*, 1904, I, n.21, 8 octubre, p.157.](#)

[“Sopa de nidos de golondrina”. *El Menú*, 1904, I, n.24, 29 octubre, p.182.](#)

[“Sopa de pato a la livoniana. Sopa de liebre a la inglesa. Sopa juliana al consomé”. *El Menú*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.165.](#)

[“Sopa de pescado a la provenzal”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.66.](#)

[“Sopa de tortuga”. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.45.](#)

[“Sopa Flamenca” / Frere Orban \(1854\). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.139.](#)

[“Sopa inglesa de rabo de vaca”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.77.](#)

[“Sopa Reina”. *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.12-13.](#)

[“Sopas de ajo musicales \(Poesía de Ventura de la Vega y música de José M. Casares\)”. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.70-71. \(Con partitura musical\).](#)

[“Varias clases de sopas: Costrada. Sopa a la Bearnesa. Sopa de coles. Sopa de Calabaza. Sopa de lechugas. Sopa de Vigilia. Sopa de cebolla”. *La Risa*, 1843, I, n.4, 23 abril, p.32.](#)

Ensaladas

[“Apología del Tomate Español: Tomates a la Siciliana, tomates rellenos con champiñón, tomates adornados, tomates a la inglesa, tomates asados con guisantes”. *Marmitón*, 1934, II, n.3, febrero, p.13-15.](#)

[“Cola de Langosta en ensalada”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.70.](#)

[“Ensalada a la Favorita”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.7, 10 julio, p.103.](#)

[“Ensalada, aliñada según Chaptal” / Paul Feval \(1859\). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.136-137.](#)

[“Ensalada de anchoas”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.71.](#)

[“Ensalada de arroz y langosta”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.88, 1 diciembre, p.182-183.](#)

[“Ensalada de crisantemos”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.8, 25 julio, p.116.](#)

[“Ensalada de lechuga a la crema”. *El Menú*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.24.](#)

[“Ensalada Colón” / José Gómez González. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.84, 1 agosto, p.123-124.](#)

[“Ensalada Goyesca. Ensalada Leyeta” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1906, I, n.2, 1 octubre, p.26.](#)

[“Ensalada higiénica \(en 4 dibujos\)” / Angel Pons. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.85-88. \(Con ilustración\).](#)

[“Ensalada Internacional”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.166.](#)

[“Ensalada Marquesita”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.4, 25 mayo, p.53-54. \(Con ilustración\).](#)

[“Ensalada Real” / Conrado Solsona. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.7-9.](#)

[“Ensalada Real labrada”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.133.](#)

[“Ensalada Rusa”. *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.15.](#)

[“Ensalada de Trufas Negras”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.70.](#)

[“Lechugas rellenas de pan frito”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.75.](#)

[“Salade Alsacienne” / La Vieille Catherine. *Le-Pot-au-Feu*, 1897, n.24, 15 diciembre, p.376-377.](#)

Marisco

[“Zarzuela de mariscos a la Catalana”. *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.63, 1 noviembre, p.284.](#)

Almejas:

[“Almejas”. *La Risa*, 1844, II, n.65, 7 julio, p.120.](#)

[“Almejas a la marinera”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.3, 15 junio, p.29.](#)

[“Almejas a la Real”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.5, 10 junio, p.71-72.](#)

[“Almejas a la valenciana”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.31, 28 diciembre, p.363-364.](#)

[“Conchas de almejas”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.67.](#)

Calamares:

[“Calamares a la Donostierra”. *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.63, 1 noviembre, p.293.](#)

[“Calamares en su tinta”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.4, 22 junio, p.39-40.](#)

Camarones:

[“Camarones fritos en salsa de harina”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.38, 15 febrero, p.449](#)

Cangrejos:

[“Bisque de cangrejos”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.34, 18 enero, p.402-403.](#)

[“Bisque de cangrejos con nata”. *El Menú*, 1904, I, n.15, 27 agosto, p.109.](#)

[“Cangrejos: al natural; a la bordelesa”. *Conferencias Culinarias* / Ángel Muro, 1890, agosto, 5º serie, p.19-22.](#)

[“Cangrejos de mar a la Imperial” / Ibar-Kam . *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.63, 1 noviembre, p.293.](#)

[“Cangrejos a la italiana”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.29, 14 diciembre, p.342.](#)

[“Cangrejos a la Montaña” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.23, 1 julio, p.107-108.](#)

[“Cangrejos a las hierbas finas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.21, 19 octubre, p.247.](#)

[“Cangrejos de agua dulce”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.125.](#)

[“Homards \(cangrejos\) en fragata a la Dalny” / Jacques Vidal. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.13, 10 octubre, p.194-195.](#)

[“Puré de cangrejos”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.4, 22 junio, p.39.](#)

[“Supreme d'écrevisses” / La Vieille Catherine. *Le Pot-au-Feu*, 1896, n.17, 1 septiembre, p.257-259.](#)

Caracoles:

[“Caracoles a la Borgoñona”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.38, 15 febrero, p.449-450](#)

[“Caracoles a la francesa”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.10, 3 agosto, p.116.](#)

[“Caracoles a la Santoña”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.17, 21 septiembre, p.197.](#)

[“Caracoles de Borgoña a la Parisián” / Antonio Canals. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.23, 1 julio, p.109.](#)

Langosta:

[“Escalopas de langosta Enna Victoria” H. Herraiz. *El Gorro Blanco*, 1909, IV, n.31, 1 marzo, p.35.](#)

[“Homard \(langosta\) a l'Américaine” / Mazarín. *Le Pot-au-Feu*, 1894, 15 diciembre, p.371-374 \(con ilustración\).](#)

[“Langosta a la Americana”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.141.](#)

[“Langosta a la Cardinal”. *El Menú*, 1904, I, n.23, 22 octubre, p.176.](#)

[“La langosta a la Catalana”. *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.63, 1 noviembre, p.281-282.](#)

[“Langosta a la Coruñesa” / Alfonso Canales Martín. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.83, 1 julio, p.102.](#)

[“Langosta a la Damnier \(inédito\). \(Plato frío\)” / Francisco Patiño. *El Gorro Blanco*, 1909, IV, n.39, 1 noviembre, p.166.](#)

[“Langosta a la Húngara”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.1, 10 abril, p.12.](#)

[“Langosta al Jerez”. *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.63, 1 noviembre, p.292.](#)

[“Langosta a la Mac-Kinley”. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.45.](#)

[“Langosta a la Naviera, salsa Escouffier” / Atilano Granda. *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.53, 1 enero, p.148-149.](#)

[“Langosta a la Normanda”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.3, 10 mayo, p.36.](#)

[“Langosta a la Parisién \(plato frío\)”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.135.](#)

[“Langosta a la Turca”. *El Menú*, 1904, I, n.15, 27 agosto, p.111.](#)

[“Langosta a la Veloz-Club” / Juan Neira. *La Cocina Elegante*, 1905, II, n.42, 25 diciembre, p.370.](#)

[“Langosta a la Veneciana” / Melquiades Brizuela. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.84, 1 agosto, p.121.](#)

[“Langosta estilo Ibiza” / Juan Masquef. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.83, 1 julio, p.103.](#)

[“Langosta soufflé” / Jean Viader \(Rotisseur du Grand Hotel Baltimore\). *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.20, 1 abril, p.53.](#)

[“Langostas, langostines y cangrejos”. *La Risa*, 1844, II, n.63, 23 junio, p.104.](#)

[“Langosta salsa Vincent”. *El Menú*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.39.](#)

[“Medallones de langosta a la Nita-Rolla” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1906, I, n.2, 1 octubre, p.20-21.](#)

Langostinos:

[“Chupé \(plato peruano\). Bisque de langostinos a la polonesa”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.2, 25 abril, p.19-20.](#)

[“Cochas de langostinos a la Miramar”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.8, 25 julio, p.120.](#)

[“Langostinos a la Arlequín”. *Cocina Artística y Casera*, 1917, I, n.1, 20 marzo, p.10.](#)

[“Langostinos a la gran Turca” / Juan Neira. *La Cocina Elegante*, 1905, II, n.42, 25 diciembre, p.370-371.](#)

[“Langostinos dorados” / Pedro Durán. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.84, 1 agosto, p.121.](#)

[“Langostinos salteados”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.140.](#)

[“Plato de Panchit \(cocina filipina\)” \(langostinos\). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.1, 10 abril, p.3.](#)

Ostras:

[“Anécdotas: Las Ostras liberatrices”. *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.16.](#)

[“Modo de asegurarse de la calidad de las ostras”. *El Gorro Blanco*, 1906, I, n.2, 1 octubre, p.31.](#)

[“Moluscos a la poulette”. *El Menú*, 1904, I, n.24, 29 octubre, p.182.](#)

[“Ostras. Lamprea. Congrio”. *La Risa*, 1844, II, n.64, 30 junio, p.112.](#)

[“Las Ostras” / Salcor. *El Menú*, 1904, I, n.23, 22 octubre, p.169.](#)

[“Las Ostras: Ostras emparrilladas a la inglesa. Ostras a la rusa. Ostras a la parrilla” / I. Domenech. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.2, 25 abril, p.26-27.](#)

[“Ostras a la Indiana” / Mr. Víctor Escouffier. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.147.](#)

[“Ostras a la Pallerola”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.78, 1 febrero, p.24-26.](#)

[“Ostras fritas” / Talleyrand \(1830\). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.135.](#)

[“Ostras Solis” / José Gómez. *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.63, 1 noviembre, p.293.](#)

Vieiras:

[“Las vieiras de Vigo” / Luis Taboada. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.9.](#)

Menstras variadas

[“Menestra de queso, menestra de yerbas, menestra de almendras, menestra de pescado, menestra de primavera, menestra de diferentes sustancias”. *La Risa*, 1843, I, n.11, 11 junio, p.88.](#)

[“Menestra de la Virgen y menestra de castañas”. *La Risa*, 1843, I, n.14, 2 julio, p.112.](#)

Mousse o espumas

[“Mousse o espuma de Salmón \(receta inédita dedicada al notable jefe de cocina D. Teodoro Bardají\)” / José María Barrio. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.88, 1 diciembre, p.179. \(Con ilustración\).](#)

Verdura

[“Alcachofas con salsa blanca”. *El Menú*, 1904, I, n.5, 19 mayo, p.27.](#)

[“Alcachofas fritas”. *El Menú*, 1904, I, n.1, 21 abril, p.7.](#)

[“Las berenjenas” / Juan José Herránz. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.12-13.](#)

[“Berenjenas a la Syndey”. *El Menú*, 1904, I, n.14, 23 julio, p.103.](#)

[“Berenjenas rellenas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.2, 8 junio, p.16.](#)

[“Cómo se cuecen los espárragos” / Lhardy \(Madrid, 1840\). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.139.](#)

[“Espárragos con salsa Holandesa”. *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.14.](#)

[“Huevos al cuatro de marzo” \(sobre fondo de alcachofas rellenas de foie-gras\). *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.42.](#)

[“Tomates con sorpresa”. *Conferencias Culinarias* / Ángel Muro, 1890, agosto, 5º serie, p.49-50.](#)

[“Tomates rellenos”. *La Risa*, 1844, II, n.74, 8 septiembre, p.192.](#)