

Menú 1

(mínimo 8 pers.)

30€
iva 10%
incluido

Entrantes a compartir:

Pan con tomate
Patatas bravas
Calamares a la andaluza
Ensalada de burrata con higos y pesto de pistacho
Verduras de temporada asadas con salvia, granada y mato

Segundos a escoger:

Entrama al grill con papas arrugadas y mojo rojo picón
Salmón a baja temperatura con verduras asadas y yogurt
Arroz a la llauna con gamba roja

Postre a escoger:

Sorbete de limón
Tarta de queso casera
Sopa de frutos rojos

Bebidas:

Vino blanco Nuviana
Vino tinto Nuviana
Aguas, refrescos y cafés

CORCALIU
REST-BAR

Menú 2

(mínimo 8 pers.)

35€
iva 10%
incluido

Entrantes a compartir:

Pan con tomate
Ensalada de burrata con higos y pesto de pistachos
Huevos cabreados con patata paja
Coca de aceite con calabacín, puerro
confitado y camembert trufado
Tartar de salmón con aguacate
Croquetas caseras de jamón ibérico

Segundos a escoger:

Tataki de atún con cremoso de maíz, granada
y pistacho
Entrama al grill con papas arrugadas y mojo
rojo picón
Arroz a la llauna de gamba roja

Postre a escoger:

Helados variados
Tarta de queso casera
Sopa de frutos rojos

Bebidas:

Vino blanco Nuviana
Vino tinto Nuviana
Aguas, refrescos y cafés



Menú 3

(mínimo 8 pers.)

40€
iva 10%
incluido

Entrantes a compartir:

Pan con tomate
Tabla de jamón ibérico
Calamares a la andaluza
Croquetas caseras jamón ibérico
Coca de tomate y anchoas del cantábrico

Segundos a escoger:

Pulpo a la brasa estilo anticuchero
Entrama al grill con papas arrugadas y mojo rojo picón
Arroz a la llauna con gamba roja

Postre a escoger:

Helados variados
Tarta de queso casera
Sopa de frutos rojos

Bebidas:

Vino blanco La Charla (D.O Rueda)
Vino tinto Viña Poma (D.O Rioja)
Vino rosado Nuviana
Aguas, refrescos y cafés

CORCALIU
REST•BAR

Menú 4

(mínimo 8 pers.)

50€
iva 10%
incluido

Entrantes a compartir:

Pan con tomate
Tabla de jamón ibérico
Gamba roja a la plancha
Tartar de atún con aguacate
Verduras de temporada asadas con salvia, granada y mato
Calamares a la andaluza
Huevos cabreados con patata paja

Segundos a escoger:

Bacalao a la vizcaína
Entrama al grill con papas arrugadas y mojo rojo picón
Arroz a la llauna de gamba roja
Arroz a la llauna con ceps y secreto Ibérico

Postre a escoger:

Sorbete de limón
Tarta de queso casera
Coulant de chocolate y almendras con sorbete de yuzu
Sopa de frutos rojos

Bebidas:

Vino blanco La Charla (D.O Rueda)
Vino tinto Pispá (D.O Montsan)
Vino rosado Vol D'Ànima (D.O Costers del Segre)
Aguas, refrescos y cafés.

Menú Cóctel

(mínimo 8 pers.)

29€
iva 10%
incluido

Aperitivos:

Surtido de quesos catalanes

Surtido de embutidos ibéricos

Pan con tomate

Croquetas de jamón ibérico

Tacos de tataky de atun servidos en hojas de lechuga Coca de pa

d'oli con espárragos trigueros y jamón ibérico Albóndigas

caseras con ceps y boniato

Salmón curado en cítricos con picadillo y tostas Sándwich de

pastrami

Postre:

Pecados de cheese cake y brownie

Tartaletas de crema y frutos rojos

Opción turrónes, neulas y cava: 3€

Bebidas:

Dos bebidas incluidas y café

* Todos los menús incluyen una botella de vino por cada dos personas, para las personas que no beban vino, se les ofrecerá cerveza, o refrescos.

La reserva del menú deberá realizarse con una antelación mínima de 24 Horas. Las reservas se mantendrán un máximo de 15 minutos después de la hora acordada, en caso de retraso, será preciso avisar al restaurante.

En terraza se aplicará un suplemento de 3€ (IVA no incluido)

CORCALIU
REST-BAR

