

CORÍU



ENTRANTES

CROQUETAS DE COCIDO 3,50 Und

croquetas de cocido sobre pincelada de salsa de tomate con Miel de Braojos

PIMIENTO RELLENO DE CORZO 4 unid 14

Corzo salvaje confitado en una velouté al horno de leña con una salsa de pimientos y Kala jeera

CANELON DE SETAS Y TRUFA 14

Canelon relleno de una mezclas de setas de cercanía y temporada con una crema gratinada de trufa negra

BOCADO DE ALGODON 4,50 und

Panceta ibérica a baja temperatura y sellado a la brasa con nuestra crema de jengibre y Aframomum Malegueta dentro de un bao muy tierno con ligeros toques dulces.

MOLLEJAS DE TERNERA. 18

Mollejas de ternera laminada y marcadas a la brasa con ajitos y limon

CARPACCIO DE GAMBAS. 16

Carpaccio de gambas con una salsa acechada

PULPO A LA BRASA 25,90

Pata de pulpo a la brasa con una pincelada de miel sobre una ligera parmentier, aceite ove y pimentón dulce

CHIPIRONES 16

Chirriones de potera a la plancha con ajada

ZAMBURIÑAS 22

Zamburiñas a la plancha

NAVAJAS. 18

Navajas a la plancha con ajitos, limón y perejil

ALMEJAS 19

Almejas a la marinera

OSTRA UNIDAD 4

Ostra gallega

OSTRA UNIDAD 4

Ostra arcachon



NUESTRA HUERTA

FLOR DE ALCACHOFA. 17

Alcachofas de tudela confitadas en aceite de oliva virgen extra, las preparamos a la brasa con cecina de vaca y yema de huevo enfundada

LA HUERTA DE CORÍU 18

Sobre una ligera Parmentier Una selección de verduras de cercanía braseadas, Un fantástico plato lleno de sabor.

ENSALADA DE PIMIENTOS Y BONITO 19

Sobre carbón de quebracho asamos y quemamos pimientos, berenjenas, cebolletas y los dejamos macerar en aceite virgen extra, lo terminamos con un excelente bonito de cudillero

ENSALADA LOCURA DE LA CABRA 12,50

Variedad Mixlum, Cherry, queso de cabra enfundado en masa brisa, bacon y cebolla caramelizada con miel de ibias

ENSALADA SILVESTRE 9,50

Variedad Mixlum, tomate de la huerta, cebolla morada y vinagreta de Dijon

DE CUCHARA

NUESTRO ACLAMADO COCIDO 34

Menú cocido completo 15 pases incluye postre exclusivamente por encargo

FABADA 19

Fabada con el compango de pola de allande

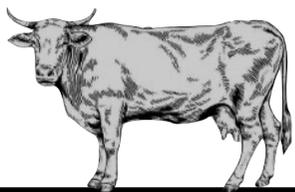
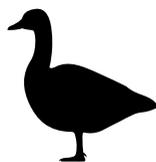
PAN Y SERVICIO



PAN Y SERVICIO 2

Pan de masa madre horno de leña, aceituna con nuestro aliño, hummus y patatas chips.

Pan sin gluten 2



CORÍU



CARNES

RUBIA GALLEGA 1 kl

para dos personas

36 por persona

La raza Rubia Gallega destaca por tener una buena cobertura de grasa amarillenta, un textura tierna y un sabor distintivo.

SOLOMILLO DE VACA STROGONOFF 26

Solomillo de vaca desligado y limpio a la brasa y cocinado con una salsa Strogonoff a base de naranja, vodka y eneldo

CARPACCIO DE RUBIA GALLEGA 22

Corte del solomillo de rubia gallega

Cortado muy fino y crudo acompañado de rúcula aceite emulsionado con lima y Parmigiano reggiano rallado en mesa

Gran cachopo frisona.

€ por persona

Chuleta con hueso relleno de Cabrales y cecina

Cachopo rey

€ por persona

De solomillo de vaca relleno de boletus

LOMO DE CIERVO. 28

Lomo de ciervo salvaje macerado durante 10 días a la brasa, sobre una Parmentier y cubierto con una Demi-glace de rubia gallega

PINTADA RELLENA CON FOIET Y PERA 25

Pecho de pintada a baja temperatura rellena con hígado de oca, sobre un Risotto con trufa y salsa de pera caramelizada

PICANTON DE BOURDEAUX 19

Pincantón extra traído de la región de Bordeaux a la brasa sobre carbón de quebracho y acompañado de una salsa ajioli con ralladura de lima

PESCADOS

MACHOTE

Machote entero a la brasa regado con txacoli, limón y ajitos

LUBINA SALBAJE AL HORNO

Lubina salvaje atlantica sobre una cama de patatas baraka al horno con una ligera ajada.

BACALAO CARBONIZADO 29

Nuestro aclamado Lomo de Bacalao Goliat carbonizado, sobre una delicada crema de manzana y trufa

BACALAO AL HORNO 29

Lomo de Bacalao Goliat con la emulsión de sus colagenos sobre un pisto y patatas panaderas

BOGAVANTE. 29

Bogavante a la brasa con salsa beurre blanc

CONSULTAR PRECIO Y DISPONIBILIDAD SEGUN LONJA

RODABALLO

VIREY

BESUGO

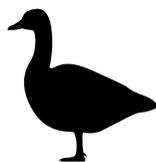
PIXÍN

VENTRESCA DE BONITO

MERLUZA

ANGULAS

ORICIOS GRATINADOS



CORÍU



POSTRES

Todos nuestros postres los elaboramos a diario en nuestro obrador con productos naturales y de cercanía

MIL HOJAS CON CHOCOLATE CALIENTE 6,5

Hojaldre de mantequilla con nata cubierto con chocolate caliente

IL TIRAMISU ORIGINALE 7,5

Crema mascarpone, biscotti savoiardi, amaretto, café y cacao en polvo

MACETA 6,5

Uno de nuestros postres más reconocidos y originales....Intriga..

COPA PSICOPATA 8

Copa con broche, crujiente de cobertura negra, helado vainilla y crema de licor.

La llamamos psicópata porque te mata

PAULOVA 8

Copa con broche, crujiente de cobertura negra, helado vainilla y crema de licor.

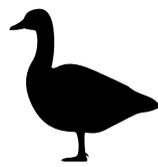
La llamamos psicópata porque te mata

FRISUELOS CON CHOCOLATE 7,5

Un gran clásico relleno de un ganache de chocolate con kirsch

BANOFFEER 8

Base de galleta, dulce de leche y una reducción de plátano flambeados con Armagnac



CORÍU

Sobre nosotros

Sobre nosotros

La filosofía de nuestra casa se basa en una vida de experiencias en diferentes lugares del mundo que se refleja en nuestra propuesta gastronómica, el nombre de Coríu que en Pixueto “dialecto del Asturiano, lengua romance, hablado exclusivamente en la villa de cudillero” significa pato o ganso es una alegoría sobre el vuelo migratorio desde el norte de Francia hasta Africa, que es donde principalmente hemos cocinado.

Esta pareja de restauradores y principalmente Irene descendiente de Asturianos y enamorados de esta tierra, llevan años con su proyecto de instalarse y poder disfrutar de los alucinantes productos autóctonos de la lonja y ofrecer una propuesta de mar y brasas, centrados en productos de cercanía y productores locales.

Irene Arjona

Irene Arjona con una gran formación en sala tiene una amplia experiencia como Maitre, gran conocedora y apasionada de los vinos, recorre bodegas de toda España en la búsqueda de vinos excepcionales que mariden con nuestra propuesta gastronómica. Irene se hace cargo del restaurante Anade Malgache, siendo uno de los restaurante mas influyentes de la sierra de Madrid

Chef Paco Argiz

Paco Argiz cursa sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería y turismo de Casa de Campo de Madrid.

Entra a las ordenes de Ms Santini en el Gran Casino de Madrid, donde aprende la alta cocina tradicional, más tarde en el obrador de Embassy Madrid, en Zalacaín a las órdenes del gran chef Benjamín Urdiain Mendoza, tres estrellas Michelin y finalmente en el Hotel Ritz de Madrid a las órdenes de Eustaquio Becedas y Patrick Buret reconocido como uno de los mejores chef de Francia, donde finalmente refina las técnicas más clásicas con la cocina más contemporánea.

Su trayectoria profesional sigue en cocinas de diferentes países como Francia, Italia y Portugal.

Durante varios Años se centra en la docencia siendo profesor de cocina y pastelería.

Finalmente crea su propio restaurante Anade Malgache, donde plasma su larga trayectoria profesional.



Exhibición salón gourmet Madrid

