

# CORÍU



## ENTRANTES

- STEAK TARTAR BRIOCHE**     18  
Brioche con mantequilla a la plancha relleno de un delicado steak tartar
- MOLLEJAS DE TERNERA.** 18  
Mollejas de ternera laminada y marcadas a la brasa con ajitos y limon
- ENSALADILLA CON BONITO**    15  
Ensaladilla cremosa con ventresca de bonito
- CECINA DE VACA ASTURIANA** 17
- PIMIENTO RELLENO DE CORZO 4 unid** 15  
Corzo salvaje confitado en una velouté al horno de con una salsa de pimientos y Kalajeera   
- CANELON DE SETAS Y TRUFA**   12  
Canelon relleno de una mezclas de setas de cercanía y temporada con una crema gratinada de trufa negra



## NUESTRA HUERTA

- FLOR DE ALCACHOFA.**   19  
Alcachofas de tudela confitadas en aceite de oliva virgen extra, las preparamos a la brasa con cecina de vaca y yema de huevo enfundada
- PUERROS A LA BRASA**  18  
Puerros confitados a la brasa con una vinagreta de aceitunas negras y cebolleta francesa



## PAN Y SERVICIO

- PAN Y SERVICIO**   2  
Pan de masa madre horno de leña, aceituna con nuestro aliño, hummus y patatas chips.
- Bollito de Pan**  1,50
- Pan sin gluten** 2,50
- Envase para llevar** 0,50
- Bolsa de papel.** 0,20



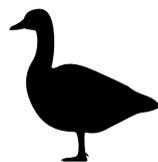
## MARISCOS Y CEFALOPODOS

- 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**  20  
Chipirones a la plancha con ajada
- ZAMBURIÑAS**  21  
Zamburiñas a la brasa
- NAVAJAS.**  19  
Navajas a la plancha con ajitos, limón y perejil
- ALMEJAS**  P.D.L  
Almejas salteadas con ajo y un toque de txacoli
- MEJILLONES**   16  
Mejillones a la marinera
- OSTRA UNIDAD**  P.D.L  
Ostra gallega
- OSTRA UNIDAD**  P.D.L  
Ostra arcachón

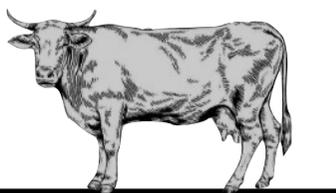


## ENSALADAS

- 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 SANDIA.**   12,50  
Carpaccio de sandia con rucula y queso de cabra desmigado, una de nuestras ensaladas mas famosas
- ENSALADA SILVESTRE**  9,50  
Variedad Mixlum, tomate de la huerta, cebolla morada y vinagreta de Dijon

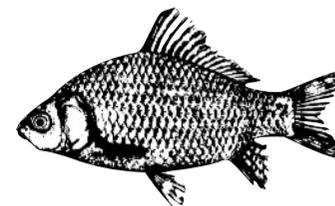


# CORÍU



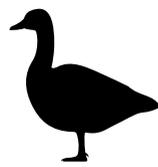
## CARNES

- T-BONE SELECCION EXTRA** 70  
1 kl para 2 personas  
Raza Rubia Gallega Extra, corte del lomo con el solomillo. Una pieza extraordinaria
- RUBIA GALLEGA 1 kl para 2 personas** 50  
La raza Rubia Gallega destaca por tener una buena cobertura de grasa amarillenta, un textura tierna y un sabor distintivo.
- CACHOPO CORIU DE RUBIA GALLEGA** 40  
Para 2 personas     
Cachopo de lomo de rubia gallega relleno de Cecina asturiana y queso azul suave MINERU.
- 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 lomo de rubia gallega  
Cortado muy fino y crudo acompañado de rúcula aceite emulsionado con lima y Parmigiano reggiano rallado en mesa
- 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 FOIE Y PERA**  26  
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

- RODABALLO para 2 pax.**  60  
entero a la brasa regado con txacoli, limón y ajitos
- MACHOTE para 2 personas**  45  
Machote entero a la brasa regado con txacoli, limón y ajitos
- FRITOS DE PIXÍN**    35  
Lomos de rape rebozados y fritos, acompañado de su tronco y cabeza
- LUBINA SALVAJE AL HORNO**  25  
Lubina salvaje atlántica 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.**   P.D.L  
Bogavante a la brasa con salsa beurre blanc
- LANGOSTA.**   P.D.L  
A la brasa con salsa beurre blanc
- CONSULTAR PRECIO Y DISPONIBILIDAD SEGUN LONJA**
- VIRREY**
- BESUGO**
- VENTRESCA DE BONITO**
- MERLUZA**
- ÁNGULAS**
- ORICIOS GRATINADOS**



# CORÍU



## POSTRES

Todos nuestros postres son elaborados diariamente en nuestro obrador con productos frescos y de cercanía, no utilizamos ningún tipo de aditivos ni conservantes.

Contamos con la colaboración de un obrador local para la elaboración de la masa de hojaldre.

Este hojaldre se realiza con mantequilla asturiana siete vueltas y garantizando un sabor excelente.



## POSTRES

**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    

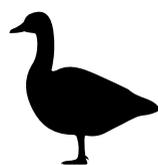
**MACETA** 6,5  
Uno de nuestros postres más reconocidos y originales....Intriga..  

**COPA PSICÓPATA** 8  
Copa con brioche, crujiente de cobertura negra, helado vainilla y crema de licor.  
La llamamos psicópata porque te mata  

**PAULOVA**  8  
Merengue seco tipo macarón relleno de nata con frambuesas, fresas y arándanos frescos, culminado con un coulis casero de frutos rojos

**FRISUELOS CON CHOCOLATE** 6,5  
Un gran clásico relleno de un ganache de chocolate con kirsch  

**BANOFFEE** 7  
Base de galleta, dulce de leche y una reducción de plátano flambeados con Armagnac  



# CORÍU

## BODEGA

---

### D.O RIBERA DEL DUERO

---

Tarsus Roble	20
Cair Cuvee de Luis Cañas	20,50
Dehesa de los Canónigos 5ª generación	22
Dehesa de los Canónigos Crianza	36
Emilio Moro Cosecha	39
Matarromera Crianza	42
Pago de Carraovejas	60.50

### D.O RIOJA

---

Luis Cañas Crianza	22
Marques de Murrieta Reserva	42

*Azpilicueta™*

Azpilicueta Crianza	25
Azpilicueta Instinto	30

### DENOMINACIONES DE ORIGEN

---

D.O Verdejo Melior de Matarromera	12
D.O Ribeiro Casar de Vide	
Matarromera	15
D.O Godello Quinta das Tapias.	17
D.O Albariño Viña Caeira	18
D.O Albariño Mar de Frades	28
D.O Godello Mar de Frades	37
D.O Mar de Frades Magnum	45

### SIDRA

---

Trabanco Selección	4,50
Trabanco Poma Aurea Brut nature	15
Sidra Valle Ballina Fernández	24
Sidra de hielo 1898	50

## SELECCION PERSONAL RECOMENDADA

---



*Lambuena*

### D.O Roa Ribera del Duero

Lambuena Roble	19,50
Lambuena Crianza	25
Lambuena Reserva	53
Lambuena Viñas Viejas	85
Lambuena Roble Magnum	40



HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

*Desde 1858*

### D.O Rioja

#### Tintos

Arienzo Crianza	18
Marqués de Riscal Reserva	33
Marqués de Riscal XR	41

#### Blancos

Marqués de Riscal Verdejo Organic	17,50
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc	20
Finca Montico Organic	23

## CAVA- CHAMPAGNE

---

### CAVA

Torelló Brut Nature	36
Torelló Brut Nature Rosado	35
Juve&Camps Reserva Familia	34

### CHAMPAGNE

G.H Mumm	80
La Cuvée Laurent-Perrier	80
Veuve de Clicquot	100
Cuvée Rosé Laurent-Perrier	145
Blanc de Blancs Brut Nature	172
Grand Siécle Laurent-Perrier	372