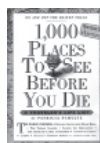


Dentro de nuestro constante interés por ofrecer los mejores productos y tratarlos de la manera más respetuosa posible, utilizamos técnicas de cocina al vacío y a baja temperatura, que son menos agresivas con el producto, nos ayudan a preservar los nutrientes y consiguen puntos de cocinado muy precisos. De esta manera podrá disfrutar de pescados muy jugosos, carnes tiernas y verduras con todo su sabor.



*Premio al "MEJOR TABLAO FLAMENCO DEL MUNDO"
por el Festival Internacional del Cante de las Minas.*



*Seleccionado en el libro "1000 PLACES TO SEE BEFORE YOU DIE"
Bestseller N°1 del N.Y. Times.*



TRIPADVISOR PREMIO DE EXCELENCIA.

Tenemos a su disposición una carta en la que vienen señalados nuestros platos vegetarianos y platos que se pueden adaptar para vegetarianos. Además en esta carta podrá consultar todos los alérgenos presentes en nuestros platos.

Síguenos en



www.twitter.com/corralmoreria



www.facebook.com/corralmoreria

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota "Selección Corral de la Morería" ... 26,85 €

Sopa Cremosa de Castañas con Ravioli de Guiso de Faisán y Foie-Gras ... 17,10 €

Tomatito Asado Relleno de Chipirón con Risotto de Tinta de Calamar y Queso Idiazábal ... 16,50 €

Carpaccio de Buey, Setas de Temporada Salteadas con Emulsión de Hongos y Vinagreta de Piñones ... 19,20 €

Raviolis de Verduras con Bogavante, Germinados y Mini Vegetales ... 23,65 €

Asado de Verduras con Emulsión de Trufa ... 18,50 €

Huerto Cordobés "Dip de Verduras Tiernas de Temporada y Salmorejo" ... 16,50 €

Coca de Escalibada, Queso de Cabra y Romesco al Aroma de Romero ... 16,50 €

Yema de Huevo de Corral a 63° sobre Ropa Vieja, Crema de Zanahoria y su Caldito de Cocido Madrileño ... 16,50 €
El "Alma" de un cocido madrileño recogido en sus aromas y sabores

Servicio de Pan ... 0,90 €

• *Todos los precios son por persona y no incluyen el 21% I.V.A.* •

P E S C A D O S

Lomo de Bacalao con Salsa de Verduras Otoñales al Humo de Parrilla ... 25,60 €

Lubina Salvaje Asada sobre Cebolleta Trufada, Emulsión de Pomelo y Alcaparras Fritas ... 29,80 €

Salmón con Abanico de Cítricos y sus Verduritas

Puede elegir la cocción a baja temperatura (muy jugoso) o al horno (tradicional) ... 21,50 €

Merluza Asada con Puré de Tubérculos y Consomé de Setas y Limón ... 23,70 €

C A R N E S

Pichón en Dos Cocciones con Risotto Suave de Trigo Sarraceno ... 29,80 €

Corona de Cordero Pré-Salé con Patatas Rustidas y Puré de Calabaza ... 29,50 €

*Un cordero que pasta a la orilla del mar, una carne más elegante y suave
que recomendamos comer "al punto"*

Meloso de Ternera, Boletus Salteados y Puré de Patata ... 21,50 €

*La mejor carne de ternera cocinada durante 72 horas a Baja Temperatura.
Tan tierna que se come con cuchara*

Pollo de Corral con Parmentier y Salsa de Oporto ... 21,35 €

Solomillo de Ternera Asado, Lascas de Cebolletas Glaseadas con Tomate y Estragón ... 29,15 €

Servicio de Pan ... 0,90 €

● *Todos precios son por persona y no incluyen el 21% I.V.A.* ●

NUESTROS POSTRES, QUESOS Y DULCES

NUESTROS POSTRES SON ARTESANALES, POR LO QUE ES NECESARIO PEDIRLOS AL PRINCIPIO DE LA CENA.

Tabla de Quesos con sus Acompañamientos ... 9,75 €

Sopa de Frutas y Verduras con Sorbete de Albaricoque ... 8,25 €

Torrija Caramelizada en Leche Fresca con Helado de Plátano ... 9,75 €

Recuerdos de Infancia

Helado de Galleta Maria, Crema de Cacao, Espuma de Leche y Praliné de Avellana ... 9,75 €

Deconstrucción de Piña Colada con Cake de Zanahoria y Naranja ... 8,75 €

Crème Brûlée de Vainilla con Manzana tipo Tatín y Helado de Pasas al Ron ... 9,50 €

Cinco Texturas de Chocolate ... 8,25 €

● *Todos los precios son por persona y no incluyen el 21% I.V.A.* ●

VINOS DULCES

CON TODOS LOS POSTRES Y DULCES
RECOMENDAMOS LOS SIGUIENTES VINOS

	Copa	Botella
"Moscatel Ochoa" - Moscatel de Grano Menudo - D.O. Navarra	4,50 € (83 ml.)	21,80 € (500 ml.)
"Ximénez - Espínola" - Pedro Ximénez - D.O. Jerez - Xérès - Sherry - Manzanilla	7,50 € (83 ml.)	55,90 € (750 ml.)
"Pedro Ximénez V.O.S. Tradición " - Pedro Ximénez - D.O. Jerez - Xérès - Sherry - Manzanilla	8,60 € (83 ml.)	68,90 € (750 ml.)
"Malus Mama" Sidra de Hielo - Mendiola, Moko & Goiko Etxe - Euskadi	13,00 € (83 ml.)	44,80 € (350 ml.)
"Jorge Ordoñez & Co N°3" - Moscatel de Alejandría - D.O. Málaga	16,00 € (83 ml.)	55,90 € (375 ml.)
"Moscatel Viejísimo Toneles" - Moscatel - D.O. Jerez - Xérès - Sherry - Manzanilla	37,70 € (83 ml.)	131,90 € (375 ml.)

Pueden consultar la lista completa de nuestros vinos en Nuestra Carta de Vinos

● **Todos los precios son por persona y no incluyen el 21% I.V.A.** ●

MENÚ DEGUSTACIÓN

Huerto Cordobés “Dip de Verduras Tiernas de Temporada y Salmorejo”



Sopa Cremosa de Castañas con Ravioli de Guiso de Faisán y Foie Gras



Lomo de Bacalao con Salsa de Verduras Otoñales al Humo de Parrilla

ó

Lubina Salvaje Asada sobre Cebolleta Trufada, Emulsión de Pomelo y Alcaparras Fritas



Pichón en Dos Cocciones con Risotto Suave de Trigo Sarraceno

ó

Corona de Cordero Pré-Salé con Patatas Rustidas y Puré de Calabaza

Un cordero que pasta a la orilla del mar con una carne más elegante y suave que recomendamos comer “al punto”



Torrija Caramelizada en Leche Fresca con Helado de Plátano

Vino “Selección Corral de la Morería” (1/2 botella por persona)

Tinto D.O.Ca. Rioja

ó Blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Precio: 65,90 € + Espectáculo: 38,90 €

“Puede cambiar el vino incluido en estos menús por cualquier otro vino de la carta, solo tendrá que abonar la diferencia de precio.”

Opcional Maridaje de 5 Vinos: 29,90 €

Servicio de Pan ... 0,90 €

● *Todos los precios son por persona y no incluyen el 21% I.V.A.* ●

MENÚ ALEGRÍAS

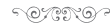
Sopa Cremosa de Castañas con Ravioli de Guiso de Faisán y Foie-Gras



Lubina Salvaje Asada sobre Cebolleta Trufada, Emulsión de Pomelo y Alcaparras Fritas



Corona de Cordero Pré-Salé con Patatas Rustidas y Puré de Calabaza
Un cordero que pasta a la orilla del mar con una carne más elegante y suave
que recomendamos comer "al punto"



Torrija Caramelizada en Leche Fresca con Helado de Plátano

Vino "Selección Corral de la Morería" (1/2 botella por persona)

Tinto D.O.Ca. Rioja

ó Blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Precio: 54,90 € + Espectáculo: 38,90 €

"Puede cambiar el vino incluido en estos menús por cualquier otro vino de la carta, solo tendrá que abonar la diferencia de precio."

Opcional Maridaje de 4 Vinos: 23,90 €

Servicio de Pan ... 0,90 €

● Todos precios son por persona y no incluyen el 21% I.V.A. ●

MENÚ SOLEÁ

*Yema de Huevo de Corral a 63° sobre Ropa Vieja,
Crema de Zanahoria y su Caldito de Cocido Madrileño
El "Alma" de un cocido madrileño recogido en sus aromas y sabores*

ó

Raviolis de Verduras con Langostinos, Germinados y Mini Vegetales



*Meloso de Ternera, Boletus Salteados y Puré de Patata
La mejor carne de ternera cocinada durante 72 horas a Baja Temperatura.
Tan tierna que se come con cuchara*

ó

Merluza Asada con Puré de Tubérculos y Consomé de Setas y Limón



Cinco Texturas de Chocolate

Vino "Selección Corral de la Morería" (1/2 botella por persona)

Tinto D.O.Ca. Rioja

ó Blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Precio: 49,90 € + Espectáculo: 38,90 €

MENÚ MORERÍA

*Tomatito Asado Relleno de Chipirón
con Risotto de Tinta de Calamar y Queso Idiazábal*

ó

Coca de Escalibada, Queso de Cabra y Romesco al Aroma de Romero



*Salmón con Abanico de Cítricos y sus Verduritas
Puede elegir la cocción a baja temperatura (muy jugoso) o al horno (tradicional)*

ó

Pollo de Corral con Parmentier y Salsa de Oporto



Cinco Texturas de Chocolate

Vino "Selección Corral de la Morería" (1/2 botella por persona)

Tinto D.O.Ca. Rioja

ó Blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Precio: 39,90 € + Espectáculo: 38,90 €

"Puede cambiar el vino incluido en estos menús por cualquier otro vino de la carta, solo tendrá que abonar la diferencia de precio."

Servicio de Pan ... 0,90 €

● Todos los precios son por persona y no incluyen el 21% I.V.A. ●