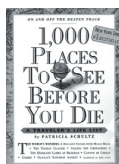


CORRAL^{DE} LA MORERIA

MENÚ



Galardonado con
Tres Soles por la
Guía Repsol



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



Certificado de Excelencia
de Tripadvisor



Premio Nacional de
Gastronomía



Premio Especial al Mejor
Tablao Flamenco del
Mundo

C/ Morería, 17 28005 Madrid | (+34) 913 658 446 – 913 651 137 | info@corraldelamoreria.com

www.corraldelamoreria.com

CORRAL DE LA MORERÍA PUEDE CAMBIAR ALGÚN PLATO DE LOS MENÚS DE GRUPOS EN FUNCIÓN DE LA TEMPORADA,
SIEMPRE CON EL OBJETIVO DE MEJORAR LA CALIDAD Y AUMENTAR LA SATISFACCIÓN DE SUS CLIENTES

MENÚ A

"Huerto Cordobés"
Dip de Verduras Tiernas de Temporada y Salmorejo



*Sopa Cremosa y Esponjosos de Patata con Toques Ahumados
y Verduritas de Temporada en Texturas*



Lubina y Gilda
ó
Salmón a la Brasa, Salsa de Puerro Ahumado y Ragout de Col Tierna



*Carré de Cordero Asado y Reposado, Caramelo de su Salsa
y Ragout Cremoso de Verduras de Invierno*



Suflé de Manzana Verde
ó
Torrija Caramelizada en Leche Fresca con Helado de Plátano

Vino Blanco D.O. Rueda Selección Corral de la Morería
Vino Tinto D.O. Rioja Selección Corral de la Morería
P.X. D.O. Montilla Selección Corral de la Morería
Agua Mineral

MENÚ B

Carpaccio de Vieiras con Tartar de Tomate, Dátiles y Ajoblanco de Coco

ó

*Sopa Cremosa y Esponjosos de Patata con Toques Ahumados
y Verduritas de Temporada en Texturas*



Lubina y Gilda

ó

Salmón a la Brasa, Salsa de Puerro Ahumado y Ragout de Col Tierna



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.*



Torrija Caramelizada en Leche Fresca con Helado de Plátano

ó

Arroz con Leche Crujiente con su Crema Helada de Canela

Vino Blanco D.O. Rueda Selección Corral de la Morería

Vino Tinto D.O. Rioja Selección Corral de la Morería

P.X. D.O. Montilla Selección Corral de la Morería

Agua Mineral

MENÚ C

Carpaccio de Vieiras con Tartar de Tomate, Dátiles y Ajoblanco de Coco

ó

*Sopa Cremosa y Esponjosos de Patata con Toques Ahumados
y Verduritas de Temporada en Texturas*



Lubina y Gilda

ó

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.



Torrija Caramelizada en Leche Fresca con Helado de Plátano

ó

Cinco Texturas de Chocolate

Vino Blanco D.O. Rueda Selección Corral de la Morería
Vino Tinto D.O. Rioja Selección Corral de la Morería
P.X. D.O. Montilla Selección Corral de la Morería
Agua Mineral

MENÚ D

*Nuestra Tarta de Queso Ahumada, Pequeños Tomates Fritos
y Matices de Salazón Marino*



Salmón a la Brasa, Salsa de Puerro Ahumado y Ragout de Col Tierna



Torrija Caramelizada en Leche Fresca con Helado de Plátano

*Vino Blanco D.O. Rueda Selección Corral de la Morería
Vino Tinto D.O. Rioja Selección Corral de la Morería
P.X. D.O. Montilla Selección Corral de la Morería
Agua Mineral*

NO DISPONIBLE DEL 12/03 AL 25/07, DEL 01/09 AL 20/11 Y DEL 25/12 AL 06/01

MENÚ E

*Sopa Cremosa y Esponjosos de Patata con Toques Ahumados
y Verduritas de Temporada en Texturas*



*Pollo de Corral, Polenta Guisada a la Antigua
con Consomé de Romero al Jerez*



Cinco Texturas de Chocolate

*Vino Blanco D.O. Rueda Selección Corral de la Morería
Vino Tinto D.O. Rioja Selección Corral de la Morería
P.X. D.O. Montilla Selección Corral de la Morería
Agua Mineral*

NO DISPONIBLE DEL 12/03 AL 25/07, DEL 01/09 AL 20/11 Y DEL 25/12 AL 06/01