



www.cafecorrillo.com

HERCAMAR S.L.
C/ Melendez Nº18
Pl. San Benito Nº1
Salamanca 37002

GRUPOS
COMUNIONES
EMPRESA
EVENTOS

Menú nº 1.....24€ (i.v.a. incluido)

Entrantes (al centro)

CROQUETAS ahumadas.

*
ENTREMESES de LA TIERRA.
(chorizo, salchichón, lomo, queso y jamón serrano).

*
ENSALADA fresca de temporada con LANGOSTINOS abiertos,
NARANJA, PERA y aliño de QUESO crema.

*
Carpaccio de SECRETO de Ibérico trufado, FRUTOS ROJOS y
daditos de MANCHEGO.

Segundos (a elegir 1)

ENTRECOT de TERNERA a la parrilla, CALABACIN a la brasa
PATATAS fritas y ENSALADA.

MUSLOS de PAVO rellenos de SETAS, crema de BOLETUS y
PATATAS con TOMATES cherry.

*
Lomo de SALMÓN en salsa CREMA con SETAS y ALMEJAS.

Milhojas de LUBINA con PATATAS asadas, CREMA de Gambas
y GAMBAS Plancha.

POSTRE (a elegir 1)

Crema de LIMÓN con sirope de FRESA.
TARRINA de Helado
NATILLAS caseras
FLAN de Huevo
ARROZ con LECHE

VINO TINTO: Soldepeñas

INCLUYE: bebida, pan, entrantes, segundo y postre.

Menú nº 2.....29€ (i.v.a. incluido)

Aperitivo (individual)

PREGUNTAR

Entrantes (al centro)

*
Carpaccio de SECRETO de Ibérico trufado, FRUTOS ROJOS y
daditos de MANCHEGO.

*
Torta del CASAR con VERDURITAS y JAMÓN ibérico,
acompañado de balsámico de TOMATE.

*
(MICUIT) Terrina de FOIE con empanado de MAIZ tostado,
base de MEMBRILLO, confitura de MANGO y MANZANA.

*
Tabla de IBÉRICOS.

Segundos (a elegir 1)

ENTRECOT de TERNERA a la parrilla, CALABACIN
a la brasa PATATAS fritas y ENSALADA.

MUSLOS de PAVO rellenos de SETAS, crema de
BOLETUS y PATATAS con TOMATES cherry.

*
Lomo de SALMÓN en salsa CREMA con SETAS y ALMEJAS.

Milhojas de LUBINA con PATATAS asadas,
CREMA de Gambas y GAMBAS Plancha.

Postre (a elegir 1)

*
PIÑA COLADA en TEXTURAS.

CAPUCHINO frío, con espuma de LECHE de CABRA y PAN
Brioche al JENGIBRE.

VINO TINTO: Ribera de Duero ó Rioja
VINO BLANCO: Rueda
INCLUYE: bebida, pan, aperitivo, entrantes, segundo y postre.

Menú nº3.....35€ (i.v.a. incluido)

APERITIVO (individual)

PREGUNTAR

ENTRANTE (individual)

RISOTTO de BOLETUS,
VIEIRA y PARMESANO.

PRIMEROS (al centro)

*
(MICUIT) Terrina de FOIE con empanado de MAIZ tostado, base
de MEMBRILLO, confitura de MANGO y MANZANA.

*
Torta del CASAR con VERDURITAS y JAMÓN ibérico,
acompañado de balsámico de TOMATE.

*
Tabla de IBÉRICOS.

SEGUNDOS (a elegir 1)

*
SOLOMILLO de ternera la BRASA, con bolas de PATATA,
reducción de TINTO y salsa oscura de SITAKE.

*
RAYA Limpia, con puré Trufado de BONIATO,
CHIPIRONES a la PLANCHA y aire de TINTA.

POSTRES (a elegir 1)

*
MILHOJAS de crema PASTELERA
y helado de VAINILLA.

*
PIÑA COLADA en TEXTURAS.

VINO TINTO: Alcorta Crianza (Rioja)
VINO BLANCO: Aura (Rueda)
INCLUYE: bebida, pan, aperitivo, entrante, primeros, segundo y
postre.

Menú nº 4.....46€ (i.v.a. incluido)

APERITIVO (individual)

ENTRANTES (individual)

HUEVO poché sobre PATATAS chips,
crujiente de JAMÓN y FOIE.
*

RISOTTO de BOLETUS,
vieira y PARMESANO.

PRIMEROS (al centro)

(MICUIT) Terrina de FOIE con empanado de MAIZ tostado,
base de MEMBRILLO, confitura de MANGO y MANZANA.
*

Láminas de BACALAO Fresco, atemperado,
con espuma de TROMPETAS, cristal de PIMIENTA
ROSA y aceite de TOMATE pera.

SEGUNDOS (a elegir 1)

COCHINILLO asado y deshuesado, salsa de NARANJA y
CLAVO, con puré de PATATAS ahumadas.
*

MERLUZA de Anzuelo con VELO de su PIL-PIL, Tallarines
de SEPIA y crema de PEREJIL.

POSTRES (a elegir 1)

BROWNIE caliente de CHOCOLATE fundido y helado de
NUECES.
*

TARTA de MANZANA golden horneada, helado de
VAINILLA y CIRUELA pasa al Bandeira.

VINO TINTO: Portia Crianza (Ribera de Duero)

VINO BLANCO: Basa (Rueda)

INCLUYE: bebida, pan, aperitivo, entrante, primeros,
segundo, postre y café (Illy).

Menú nº5.....38€ (i.v.a. Incluido)

DEGUSTACION

Aperitivo

Entrante

Entrante

El mar

La tierra

Lo dulce

Incluye: pan, menú degustación



www.cafecorrillo.com

HERCAMAR S.L.
C/ Melendez Nº18
Pl. San Benito Nº1
Salamanca 37002

Estos menús están enfocados para un mínimo
de 10 personas.

Los platos están elaborados exclusivamente por
nosotros, por lo que los sabores de los mismos
están garantizados ya que utilizamos una materia
prima de 1ª calidad.

Nuestras carnes y pescados salen al cliente
totalmente limpios para facilitar su disposición
a la hora de degustarlo.

Estos menús no son fijos, se pueden hacer
menús personalizados según el precio y producto.

Esperando sean de su total conformidad,
aprovechamos la ocasión para saludarles
atentamente, quedando a su disposición para
cualquier posible consulta.

fdo:

Restaurante "Corrillo" 923 27 19 17

Héctor Carabias.
657 900 787