



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

GRUPOS COMUNIONES EMPRESA EVENTOS

Menú nº 1.....25€ (i.v.a. incluido)

Entrantes (al centro)

CROQUETAS ahumadas.

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

Ensalada CORRILLO
(Jamón York, Piña, Queso, Huevo cocido,
Espárrago, Maíz y Salsa rosa)

Carpaccio de SECRETO de Ibérico trufado,
caviar de FRUTOS ROJOS y MANCHEGO.

Segundos (a elegir 1)

LUBINA a la ESPALDA con VERDURITAS
frescas y LANGOSTINOS abiertos.

ENTRECOT de TERNERA a la BRASA con salsa de
BARBACOA con PATATAS y PIMIENTOS de Padrón.

POSTRE (a elegir 1)

Crema de LIMÓN con FRESAS
FLAN de HUEVO
ARROZ con LECHE
NATILLAS con su GALLETA
TARRINA de HELADO
FRUTA natural

VINO TINTO: Soldepeñas

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

Menú nº 2.....30€ (i.v.a. incluido)

Aperitivo (individual)

Entrantes (al centro)

Carpaccio de SECRETO de Ibérico trufado,
caviar de FRUTOS ROJOS y 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)

LUBINA a la ESPALDA con VERDURITAS frescas y
LANGOSTINOS abiertos.

SALMÓN a las FINAS HIERBAS con PISTO Zamorano y
CHIPIRONES a la PLANCHA.

ENTRECOT de TERNERA a la BRASA con salsa de
BARBACOA con PATATAS y PIMIENTOS de Padrón.

MAGRET de PATO a la NARANJA con salteado de
VERDURITAS frescas y DÁTILES.

Postre

PIÑA COLADA en TEXTURAS.

VINO TINTO: Ribera de Duero ó Rioja

VINO BLANCO: Rueda

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

Menú nº3.....38€ (i.v.a. incluido)

APERITIVO (individual)

TARTAR de ATÚN Rojo, con SOJA, TOMATE,
Queso de CABRA y acompañado con FRUTOS ROJOS.

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

MILHOJAS de crema PASTELERA
y helado de VAINILLA.

VINO TINTO: Alcorta Crianza (Rioja)

VINO BLANCO: Aura (Rueda)

INCLUYE: bebida, pan, aperitivo, entrante, primeros,
segundo y postre.

Menú nº 3.....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)

Terrina de FOIE envuelta en MANZANA caramelizada,
BALSÁMICO y crema de MEMBRILLO.
*

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).



www.cafecorrillo.com

HERCAMAR S.L.

C/ Melendez N°18

Pl. San Benito N°1

Salamanca 37002

Menú nº4.....40€ (i.v.a. Incluido)

DEGUSTACION

Aperitivo

Entrante

Entrante

El mar

La tierra

Lo dulce

Incluye: pan, menú degustación

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