

# MENÚS

INSPIRADOS POR NUESTROS MÚSICOS

COMIDAS PARA EMPRESAS

17/18



**CORTE  
&CATA**

# MENÚ 1

## APERITIVO

Crema untuosa de calabaza y cebolla asada con vieira crujiente.

Bacalao confitado al horno carpaccio de papada ibérica y gel de su pilpil.

Taco de vacuno mayor en maduración con sal de Ribeiro y vino tinto.

## POSTRE

Crema de torrijas brioche, bizcocho de almendras y betún blanco.

**Viña Mayor Blanco (D.O Rueda)**  
**Mil Flores (D.O Rioja)**



# MENÚ

## APERITIVO

Huevos, manitas y jamón ibérico con salteado de gambas al ajillo.

Merluza con gel de bullabesa, puré de guisantes, yogurt y aceituna negra.

Presas ibéricas y crema de San Simón en salteado de espinacas y rúcula.

## POSTRE

Tarta de queso y crema catalana con atemperado de galleta y canela.

**Menade (D.O Rueda)**  
**Dehesa de Ituero (D.O Salamanca)**



HOMBRES G

# MENÚ

## 3

APERITIVO

### ENTRADAS A COMPARTIR

Mousaka con blandada de langostinos y queso brie.

Ensalada de peras, panceta ahumada, anchoas y champiñones en vinagreta de trufa.

### SEGUNDOS A DEGUSTAR

Lubina con crema holandesa y mejillones.

Carre de lomo ibérico con salsa de mandarina y manzana asada.

### POSTRE

Arroz con leche egipcio con frutos secos.

**Enate (D.O. Somontano)**

**Viña Sastre Roble (D.O. Ribera del Duero)**



# MENÚ 4

## APERITIVO

Ensaladilla de changurro carpaccio  
de pulpo y calamar crujiente.

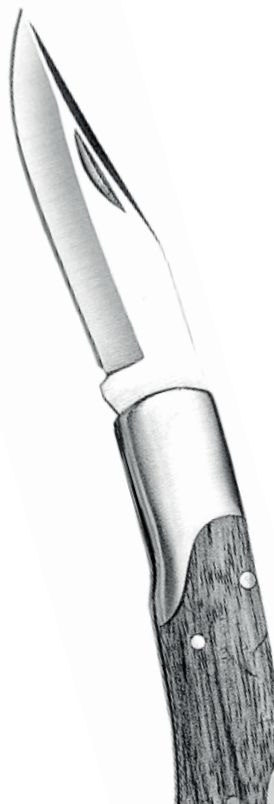
Lomo de rapito con guiso de habitas y sepia.

Solomillo de ternera y rebozuelos.

## POSTRE

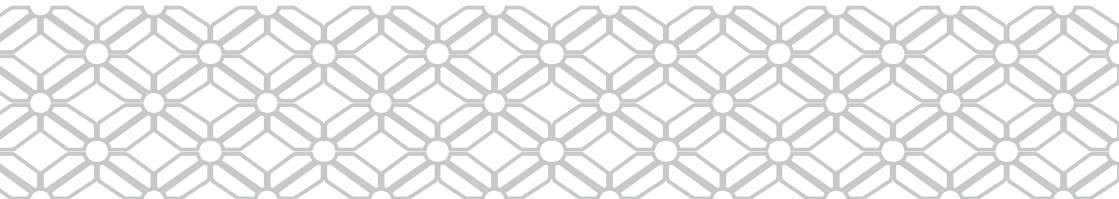
Taquitos de piña asada,  
crema de naranja y lemon pie.

**Enate (D.O. Somontano)  
Viña Sastre Roble  
(D.O. Ribera del Duero)**



# CONDICIONES GENERALES

- 1 Todos los menús incluyen pan, agua, café y los vinos de la bodega indicada. (Una botella de vino por cada tres personas y dos refrescos o cervezas por comensal, el exceso será cobrado aparte).
- 2 Todos los menús y sus reservas precisan de la confirmación de disponibilidad por parte de la dirección del restaurante. La SALA DE CATAS solo se *reserva en exclusividad* para un número de mínimo **25 comensales**.
- 3 Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobrarán por comensal.
- 4 Únicamente podrá escogerse un menú por grupo. Si bien podrán hacerse cambios puntuales para comensales con necesidades especiales.
- 5 Los alimentos de estos menús pueden contener alérgenos. Para más información pregunte al personal del restaurante.
- 6 Para menús a medida o personalizados se deberán poner en contacto con la dirección del restaurante en el teléfono **671 049 062** o en el email **reservas@corteycata.es**





**C/ Serranos, 1. 37008**  
**Tel. 923 055 342**

**[www.corteycata.es](http://www.corteycata.es)**