



20
21

MENUS
CELEBRACIONES
www.corteycata.com



A COMPARTIR

Saquitos de bogavante con gel de manzana.

Surtido de Croquetas de Ibérico.

Ensalada de jamón con crujiente de queso.

PESCADO

Corvina salvaje en salsa de cava
al azafrán y falsa tierra.

CARNE

Entrecot madurado,
timbal de verdura y sus tubérculos.

POSTRE

Tarta cremosa de queso.

BODEGA AD HOC

NOTA: Todos nuestros menús pueden adaptarse a cualquier alergia o intolerancia alimentaria. Consulte al personal del restaurante.

Vino para cada 4 personas.

33€
persona

2



A COMPARTIR

Lingote de foie con gel de castaña al limón.

Surtido de Ibéricos.

Risotto de boletus y velo de pato.

PESCADO

Bacalao yumbo al gratén de manzana y miel.

CARNE

Presa Ibérica a 65°C con crujiente
de tubérculos y su demiglace.

POSTRE

Coulant de avellana.

BODEGA AD HOC

NOTA: Todos nuestros menús pueden adaptarse a cualquier alergia o intolerancia alimentaria. Consulte al personal del restaurante.

Vino para cada 4 personas.

37€
persona



RESERVAS: 923 018 952
PLAZA DEL OESTE 7
www.corteycata.es



SÍGUENOS EN
[@lasalchicheria](https://www.instagram.com/lasalchicheria)