

ASADOR
CÓRCEGA
RESTAURANT



Entrantes fríos y calientes

1. Ensalada de tomates selectos con ventresca.....	14,50 €
2. Timbal de ensalada y queso de cabra, micuit y vinagreta de frutos secos.....	12,50 €
3. Ensalada verde Córcega.....	11,50 €
4. Ensalada sensación.....	11,50 €
5. Jamón ibérico con su pan de cristal y sal negra.....	25,50 €
6. Gaspacho con su guarnición (sólo temporada).....	10,90 €
7. Melón con jamón y vinagreta de eneldo.....	13,75 €
8. Xatonada del Vendrell con romesco y olivas negras.....	12,50 €
9. Tabla de queso manchego con pan de cristal.....	16,50 €
10. Espárragos 5 frutos de Navarra.....	13,50 €
11. Esqueixada de bacalao.....	13,50 €
12. Micuit de foie con reducción de frutos del bosque.....	17,90 €
13. Ensalada templada de langostinos con vinagreta de manzana y melón.....	14,50 €
14. Parrillada de verduras frescas de nuestro propio huerto con queso de cabra.....	14,50 €
15. Calamares de playa plancha con picadita de ajo y perejil.....	14,50 €
16. Langostinos al ajillo con toque de cayena.....	15,25 €
17. Sopa de pescado y marisco.....	13,90 €
18. Revuelto de ceps, gambas y virutas de foie.....	14,25 €
19. Mejillones de roca al vapor o salteados con salsa romesco.....	10,25 €
20. Almejas en salsa al estilo Córcega.....	12,25 €
21. Calamares andaluza con pimientos de Padrón y sal de Ibiza.....	13,50 €
22. Gamba Langostinera a la plancha (12 ud.).....	20,00 €
23. Caracoles bover a la llauna con alioli.....	14,50 €
24. Morcilla de Burgos plancha.....	11,25 €
25. Croquetas caseras estilo Córcega.....	11,50 €
26. Huevos rotos con jamón y virutas de foie.....	12,00 €
27. Habitas baby de nuestro huerto salteadas con chipirones o jamón.....	14,25 €
28. Pulpo a la gallega sobre patata panadera.....	22,00 €
29. Carpaccio de bacalao con tomate natural.....	12,50 €
30. Carpaccio de ternera con queso parmesano.....	13,50 €

Arroces

(mínimo 2 personas – precio por persona)

31. Arroz meloso de bogavante.....	24,50 €
32. Arroz negro con almejas y gambas.....	15,50 €
33. Paella marinera.....	16,50 €
34. Paella mixta.....	16,50 €
35. Fideos “rossos” con alioli.....	14,75 €

Pescados

36. Cigalitas salteadas.....	20,50 €
37. Parrillada de marisco y pescado.....	35,50 €
38. Suquet de merluza con gambas, almejas y mejillones.....	19,50 €
39. Lubina o dorada estilo orio.....	19,75 €
40. Lubina o dorada a la sal (mínimo 2 personas-precio por pax).....	22,00 €
41. Rape parrilla sobre patata confitada, fritura de espárrago verde y gamba.....	22,50 €



42. Lomo de bacalao a la plancha con refrito de ajos y patata confitada	19,50 €
43. Bogavante canadiense abierto y a la brasa.....	26,00 €
44. Bacalao frito con tomate natural.....	12,50 €
45. Salmón noruego a la brasa con patatas panadera	16,50 €
46. Merluza en salsa verde con almejas y mejillones.....	14,50 €
47. Tártaro de salmón.....	21,90 €
48. Atún rojo del cantábrico con cebolla caramelizada.....	17,25 €

Carnes

49. Parrillada mixta de carne a la brasa con su guarnición.....	18,50 €
50. Paletilla de lechal a baja temperatura y terminada en brasa	24,50 €
51. Cochinillo crujiente con patata panadera.....	23,50 €
52. Longaniza de payés con monchetas salteadas.....	13,25 €
53. Chuletón de buey servido en hornillo al gusto del cliente (500 gramos).....	25,75 €
54. Solomillo de ternera nacional al gusto del cliente.....	23,50 €
55. Costillas de cordero lechal a la brasa.....	19,50 €
56. Solomillo de ternera nacional al foie.....	24,50 €
57. Entrecot de ternera brasa, roquefort o pimienta	18,50 €
58. Magret de pato con reducción de frutas del bosque y Pedro Ximénez.....	16,50 €
59. Solomillo de cerdo en salsa de vino.....	14,75 €
60. Churrasco de ternera a la brasa.....	13,75 €
61. Confit de pato.....	14,25 €
62. Pollo a la brasa con verduras brasa y patata caliu.....	11,25 €
63. Secreto de cerdo ibérico brasa con refrito de ajos y patatas panadera.....	13,50 €
64. Solomillo de cerdo con salsa del chef.....	14,75 €
65. Steak tártaro.....	25,50 €
66. Conejo a la brasa.....	12,75 €
67. Cochinillo entero (5 kg.) con cama de patata panadera. Sólo por encargo. 48h.....	170,00 €

Pasta

68. Pasta blanca con salsa (carbonara, boloñesa).....	11,50 €
69. Risotto de ceps con taco de queso de cabra y foie.....	14,25 €

Menú para niños

70. Escalope milanesa, nuggets, hamburguesa o croquetas con pasta y patatas fritas. Helado de postre.....	12,50 €
71. Pizza carbonara, 4 quesos, Margarita	11,75 €

*Verdura y fruta selecta de huerto propio. *10% IVA incl.

*Servicio de mesa (pan y aperitivo): 1,75 €

Menús especiales

(2 personas – estos menús incluyen el postre, la bebida y el café)

Mejillones y ensalada a compartir y paella marinera.....	65,00 €
Caracoles a la llauna a compartir y 1 kg. de Chuletón D.O. ANGUS	75,00 €
Timbal de queso de cabra con micuit a compartir y Cochinillo crujiente	65,00 €
Ensalada de tomates con pimientos escalivados y 1 kg. de Costillas de lechal con verduras	75,00 €

*Servicio de mesa (pan y aperitivo): 1,75 €



Entrants freds i calents

1. Amanida de tomàquet amb ventresca.....	14,50 €
2. Timbal d'amanida i formatge de cabra i vinagreta amb fruits secs.....	12,50 €
3. Amanida verda Còrcega.....	11,50 €
4. Amanida sensació.....	11,50 €
5. Pernil ibèric amb pa de vidre i sal negra.....	25,50 €
6. Gaspatxo amb guarnició (només temporada).....	10,90 €
7. Meló amb pernil ibèric i vinagreta d'anet.....	13,75 €
8. Xatonada del Vendrell amb romesco i olives negres.....	12,50 €
9. Taula de formatge manxec amb pa de vidre.....	16,50 €
10. Espàrrecs "5 frutos" de Navarra.....	13,50 €
11. Esqueixada de bacallà.....	13,50 €
12. Micuit de foie amb reducció de fruits del bosc.....	17,90 €
13. Amanida tèbia de llagostins amb vinagreta de poma i meló.....	14,50 €
14. Graellada de verdures fresques del nostre hort amb formatge de cabra.....	14,50 €
15. Calamars de platja planxa amb picada d'all i julivert.....	14,50 €
16. Llagostins amb allada amb toc de bitxo.....	15,25 €
17. Sopa de peix i marisc.....	13,90 €
18. Ous remenats amb ceps, gambes i encenalls de foie.....	14,25 €
19. Musclos de roca al vapor o saltats amb salsa de romesco.....	10,25 €
20. Cloïsses amb salsa a l'estil Còrcega.....	12,25 €
21. Calamars andalusa amb pebrots de Padrón i sal d'Eivissa.....	13,50 €
22. Gambes llagostinera a la planxa (12 ud).....	20,00 €
23. Cargols bover a la llauna amb allioli.....	14,50 €
24. Morcilla de Burgos planxa.....	11,25 €
25. Croquetes casolanes a l'estil Còrcega.....	11,50 €
26. Ous trencats amb pernil i encenalls de foie.....	12,00 €
27. Favetes saltades amb calamarsos o pernil.....	14,25 €
28. Pop a la gallega amb patata panadera.....	22,00 €
29. Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural.....	12,50 €
30. Carpaccio de vedella amb formatge parmesà.....	13,50 €

Arrossos

(mínim 2 persones – preu per persona)

31. Arròs melós de llamàntol.....	24,50 €
32. Arròs negre amb cloïsses i gambes.....	15,50 €
33. Paella marinera.....	16,50 €
34. Paella mixta.....	16,50 €
35. Rossejat de fideus amb allioli.....	14,75 €

Peix

36. Escamarlanets saltats.....	20,50 €
37. Graellada de peix i marisc.....	35,50 €
38. Suquet de lluç amb cloïsses, gambes i musclos.....	19,50 €
39. Llobarro o orada a l'estil orio.....	19,75 €
40. Llobarro o orada a la sal (mínim 2 persones-preu per pax).....	22,00 €
41. Rap a la graella sobre patata confitada i fregit d'espàrrec verd.....	22,50 €



42. Llom de bacallà a la planxa amb alls fregits i patata confitada.....	19,50 €
43. Llamàntol canadenc obert a la brasa.....	26,00 €
44. Bacallà fregit amb tomàquet natural.....	12,50 €
45. Salmó norueg a la brasa amb patates panadera.....	16,50 €
46. Lluç amb salsa verda amb cloïsses i musclos.....	14,50 €
47. Tàrtar de salmó.....	21,90 €
48. Tonyina vermella del cantàbric amb ceba caramel·litzada.....	17,25 €

Carns

49. Graellada mixta de carn a la brasa amb guarnició.....	18,50 €
50. Espatlla d'anyell a baixa temperatura acabat a la brasa.....	24,50 €
51. Garrí cruixent i patata panadera.....	23,50 €
52. Botifarra de pagès amb mongetes saltades.....	13,25 €
53. Mitjana de bou servit en forn al gust del client (500 grams).....	25,75 €
54. Filet de vedella nacional a la brasa al gust del client.....	23,50 €
55. Costelles d'anyell a la brasa.....	19,50 €
56. Filet de vedella nacional al foie.....	24,50 €
57. Entrecot de vedella a la brasa, roquefort o pebre.....	18,50 €
58. Magret d'ànec amb reducció de fruites del bosc i Pedro Ximénez.....	16,50 €
59. Filet de porc en salsa de vi.....	14,75 €
60. Xurrasco de vedella a la brasa.....	13,75 €
61. Confit d'ànec.....	14,25 €
62. Pollastre a la brasa amb verdures a la graella i patata al caliu.....	11,25 €
63. Secret de porc ibèric brasa amb refregit d'all i patates panadera.....	13,50 €
64. Filet de porc amb salsa del xef.....	14,75 €
65. Steak tàrtar.....	25,50 €
66. Conill a la brasa.....	12,75 €
67. Garrí sencer (5 kg.) sobre patata panadera. Només per encàrrec. 48h.....	170,00 €

Pasta

68. Pasta blanca amb salsa (carbonara, bolonyesa).....	11,50 €
69. Risotto de ceps amb dau de formatge de cabra gratinat i foie.....	14,25 €

Menú per nens

70. Escalopa milanesa, nuggets, hamburguesa o croquetes amb pasta i patates fregides Postres: gelat.....	12,50 €
71. Pizza carbonara, 4 formatges, Margarita.....	11,75 €

*Verdura i fruita selecta de l'hort propi *10% IVA incl. *Servei de taula (pa i aperitiu): 1,75 €

Menús especials

(2 persones – aquests menús inclouen el postre, la beguda i el café)

Musclús i amamida per compartir i paella marinera.....	65,00 €
Cargols a la llauna per compartir i 1 kg. de Mitjana de bou D.O. ANGUS.....	75,00 €
Timbal de formatge de cabra amb micuit per compartir i Garrí cruixent.....	65,00 €
Amanida de tomàquets amb pebrots escalivats i 1 kg. de Costelles d'anyell amb verdures.....	75,00 €

*Servei de taula (pa i aperitiu): 1,75 €



Old and hot starters

1. Selected tomato and tuna belly salad.....	14,50 €
2. Salad timbale with goat cheese, micuit and dried fruit vinaigrette.....	12,50 €
3. Córcega green salad.....	11,50 €
4. Sensation salad.....	11,50 €
5. Iberian ham with crispy crust bread and black salt.....	25,50 €
6. Gazpacho (vegetable soup) with garnish (only season).....	10,90 €
7. Melon with ham and dill vinaigrette.....	13,75 €
8. Xatonada of Vendrell (cod salad) with romesco sauce and black olives.....	12,50 €
9. Manchego cheese with crispy crust bread.....	16,50 €
10. 5 Frutos asparagus from Navarra.....	13,50 €
11. Cod salad.....	13,50 €
12. Foie micuit with a reduction of wild berries.....	17,90 €
13. Warm king prawn salad with apple and melon vinaigrette.....	14,50 €
14. Fresh grilled vegetables from our vegetable garden.....	14,50 €
15. Grilled squid with garlic and parsley.....	14,50 €
16. Fried prawns in garlic with cayenne.....	15,25 €
17. Fish and seafood soup.....	13,90 €
18. Scrambled wild mushrooms, prawns and foie.....	14,25 €
19. Sautéed rock mussels.....	10,25 €
20. Clams with sauce Córcega style.....	12,25 €
21. Squid rings in batter with Padrón peppers and salt from Ibiza.....	13,50 €
22. Grilled prawns (12 ud).....	20,00 €
23. Bover snails a la llauna (seasoned and cooked) with alioli.....	14,50 €
24. Grilled Burgos black pudding.....	11,25 €
25. Homemade croquettes Córcega style.....	11,50 €
26. Scrambled eggs with ham and foie.....	12,00 €
27. Sautéed broad beans with baby squids.....	14,25 €
28. Galician style octopus with baked potatoes.....	22,00 €
29. Cod Carpaccio with natural tomato.....	12,50 €
30. Veal Carpaccio with parmesan cheese.....	13,50 €

Rice

(minimum 2 pax – price per person)

31. Creamy lobster rice.....	24,50 €
32. Black rice with clams and prawns.....	15,50 €
33. Paella marinara.....	16,50 €
34. Mixed Paella.....	16,50 €
35. Pan fried noodles with alioli.....	14,75 €

Fish

36. Sauteed crayfish.....	20,50 €
37. Seafood and fish grill.....	35,50 €
38. Hake stew with prawns, clams and mussels.....	19,50 €
39. Sea bass or golden bream orio style.....	19,75 €
40. Sea bass or golden bream orio style or cooked in salt (minimum 2 pax).....	22,00 €
41. Grilled monkfish on candied potato and fried green asparagus.....	22,50 €



42. Grilled cod loin with fried garlic and candied potato.....	19,50 €
43. Grilled Canadian Lobster served open	26,00 €
44. Fried cod with fresh tomato	12,50 €
45. Grilled Norwegian salmon with sliced potatoes.....	16,50 €
46. Hake with green sauce, clams and mussels	14,50 €
47. Salmon tartar	21,90 €
48. Cantabrian bluefin tuna with caramelized onion	17,25 €

Meat

49. Mixed meat grill with garnish.....	18,50 €
50. Tender lamb shoulder cooked in low temperature and then grilled.....	24,50 €
51. Crispy suckling pig with sliced potatoes.....	23,50 €
52. Catalan sausage with sautéed beans	13,25 €
53. Grilled T-bone steak (minimum 2 pax – price per person).....	25,75 €
54. Beef steak served on a stove to suit the client.....	23,50 €
55. Grilled lamb chops.....	19,50 €
56. National veal tenderloin with foie.....	24,50 €
57. Grilled veal entrecote or with roquefort or pepper sauce	18,50 €
58. Magret of duck with a reduction of wild berries and Pedro Ximénez.....	16,50 €
59. Pork tenderloin in wine sauce	14,75 €
60. Grilled beef churrasco.....	13,75 €
61. Duck confit	14,25 €
62. Grilled chicken with grilled vegetables and baked potato	11,25 €
63. Sautéed Iberian pork slice with garlic and sliced potatoes.....	13,50 €
64. Pork tenderloin with our chef's sauce.....	14,75 €
65. Steak tartar	25,50 €
66. Grilled Rabbit.....	12,75 €
67. Whole baked suckling pig (5 kg.) with baked potatoes. (Ordered in advance. 48h).....	170,00 €

Pasta

68. White pasta with sauce (carbonara, Bolognese).....	11,50 €
69. Wild mushrooms risotto with grated goat cheese and foie.....	14,25 €

Children menu

70. Escalope Milanese, nuggets, hamburger or croquettes with pasta and chips. Ice cream for dessert.....	12,50 €
71. Pizza carbonara, 4 cheese, Margarita	11,75 €

*Vegetables and fruit from our own vegetable garden * 10% VAT incl.

*Table service (bread and appetizer): 1,75 €

Specials menus

(Two people- these menus dessert, drink and coffee)

Mussels and salad to share Seafood paella.....	65,00 €
Snails a la llauna and 1 kg. of T-bone Steak Angus-Ireland.....	75,00 €
Timbale with goat cheese and micuit and crispy suckling pig.....	65,00 €
Salad of tomatoes with roasted peppers and 1 Kg. of rib of lamb with vegetables.....	75,00 €

*Table service (bread and appetizer): 1,75 €



Kalte und warme Vorspeisen

1. Salat mit auserwählten Tomaten und Thunfisch.....	14,50 €
2. Salat-Timbale mit Ziegenkäse, Mi-cuit und Trockenobst-Vinaigrette.....	12,50 €
3. Korsischer grüner Salat.....	11,50 €
4. Salat "Sensation".....	11,50 €
5. Schinken mit knusprigem Brot und schwarzem Salz.....	25,50 €
6. Gazpacho mit Beilagen.....	10,90 €
7. Melone mit Schinken und Dill-Vinaigrette.....	13,75 €
8. Xatonada aus El Vendrell (Salatspezialität) mit Romesco-Soße und schwarzen Oliven.....	12,50 €
9. Käseplatte mit verschiedenem Manchego-Käse und knusprigem Brot.....	16,50 €
10. Spargel mit 5 Früchten aus Navarra.....	13,50 €
11. Kabeljau- "Esqueixada".....	13,50 €
12. Foie gras Mi-cuit mit Waldfrüchtereduktion.....	17,90 €
13. Lauwarmer Garnelen-Salat mit Apfel-Melonen-Vinaigrette.....	14,50 €
14. Gegrilltes Gemüse, frisch aus dem eigenen Garten.....	14,50 €
15. Calamares vom Grill mit gehacktem Knoblauch und Petersilie.....	14,50 €
16. Garnelen in Knoblauch mit einem Hauch Cayenne.....	15,25 €
17. Fisch- und Meeresfrüchtesuppe.....	13,90 €
18. Steinpilzpfanne mit Garnelen und Foie gras-Spänen.....	14,25 €
19. Sautierte Miesmuscheln von den Klippen.....	10,25 €
20. Venusmuscheln in Soße nach Córcega-Art.....	12,25 €
21. Calamares auf andalusische Art mit Pimientos de Padrón (kleine gebratene Paprikaschoten).....	13,50 €
22. Gegrilltes garnelen (12 ud).....	20,00 €
23. Schnecken a la Llauna (in pikanter Soße) mit Alioli.....	14,50 €
24. Morcilla de Burgos (Blutwurst) vom Grill.....	11,25 €
25. Hausgemachte Kroketten nach Córcega-Art.....	11,50 €
26. Rührei mit Schinken und Foie gras-Spänen.....	12,00 €
27. Sautierte dicke Bohnen mit Baby-Kalamares.....	14,25 €
28. Galicische Krake mit Bratkartoffeln.....	22,00 €
29. Stockfischcarpaccio auf geriebener Tomate.....	12,50 €
30. Rindfleischcarpaccio mit Parmesankäse.....	13,50 €

Reisgerichte

(mindestens 2 Personen - Preis pro Person)

31. Cremiger Hummerreis.....	24,50 €
32. Schwarzer Reis mit Venusmuscheln und Garnelen.....	15,50 €
33. Paella Marinera (mit Meeresfrüchten).....	16,50 €
34. Gemischte Paella.....	16,50 €
35. Fideos rossos (feine Nudeln in Fischsoße) mit Alioli.....	14,75 €

Fisch

36. Gebratene Schalentiere (Cigalitas).....	20,50 €
37. Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten vom Grill.....	35,50 €
38. Suquet (Eintopf) vom Seehecht mit Garnelen, Venusmuscheln und Miesmuscheln.....	19,50 €
39. Wolfsbarsch oder goldener Orio-Stil.....	19,75 €
40. Wolfsbarsch oder Seebrass mit Salz mindestpreis 2 persons.....	22,00 €
41. Seeteufel vom Grill auf Kartoffel-Confit mit grünem, gebratenem Spargel.....	22,50 €



42. Kabeljaufilet vom Grill mit gebratenem Knoblauch und Kartoffel-Confit.....	19,50 €
43. Kanadischer Hummer, geöffnet, vom Grill.....	26,00 €
44. Frittierter Kabeljau mit Tomate.....	12,50 €
45. Norwegischer Lachs vom Grill mit Backofenkartoffeln.....	16,50 €
46. Seehecht in grüner Soße mit Venus- und Miesmuscheln.....	14,50 €
47. Thunfischtatar.....	21,90 €
48. Roter Thunfisch von Kantabrien mit karamellisierten Zwiebeln.....	17,25 €

Fleisch

49. Gemischter Grillteller mit Beilagen.....	18,50 €
50. Keule vom Milchlamm, bei Niedertemperatur gegart und auf dem Grill gebacken.....	24,50 €
51. Knuspriges Spanferkel mit Backofenkartoffel.....	23,50 €
52. Longaniza de Payés (pikante Paprikawurst) mit sautierten Bohnen.....	13,25 €
53. T-Bone-Steak vom Grill (mindestens 2 Personen - Preis pro Person).....	25,75 €
54. Filet vom heimischen Kalb, nach Wunsch zubereitet.....	23,50 €
55. Koteletts vom Milchlamm vom Grill.....	19,50 €
56. Filet vom heimischen Kalb mit Foie gras.....	24,50 €
57. Kalbsentrecote vom Grill mit Roquefort- oder Pfeffersoße.....	18,50 €
58. Entenbrust mit Waldbeerenreduktion und Pedro Ximénez-Sherry.....	16,50 €
59. Schweinefilet in Weinsoße.....	14,75 €
60. Churrasco vom Kalb (gegrillt nach argentinischer Art).....	13,75 €
61. Entenconfit.....	14,25 €
62. Hähnchen oder Kaninchen vom Grill mit gegrilltem Gemüse und Ofenkartoffel.....	11,25 €
63. Filet vom iberischen Schwein mit Knoblauch gebraten, mit Backofenkartoffeln.....	13,50 €
64. Schweinefilet mit Soße vom Chefkoch.....	14,75 €
65. Steak Tartar.....	25,50 €
66. Gegrillte Kaninchen.....	12,75 €
67. Ganzes Spanferkel (5 Kg) Bestellung 48 std. vorher.....	170,00 €

Pasta

68. Weiße Pasta mit Soße (Carbonara, Bolognese).....	11,50 €
69. Risotto mit Steinpilzen mit gratinierten Ziegenkäsestiften und Foie gras.....	14,25 €

Kindermenü

70. Mailänder Schnitzel, Hähnchennuggets, Hamburger oder Kroketten mit Nudeln und Pommes frites, Eisdessert.....	12,50 €
71. Pizza carbonara, 4 quesos, Margarita.....	11,75 €

*Ausgewähltes Gemüse und Obst aus eigenem Anbau *10% MWST. INBEGRIFFEN

*Tischservice (Brot und Vorspeise): 1,75 €

Spezielles Menü

(2 Person - Diese Menüs beinhalten Dessert, Getränk und Kaffee)

Muscheln und Salat zum Teilen Paella mit Meeresfrüchten.....	65,00 €
Schnecken a la llauna und 1 kg zu teilen. Ribeye O.D. Angus.....	75,00 €
Ziegenkäse -Timbale mit micuit und knusprigen Spanferkel zu teilen.....	65,00 €
Salat Tomaten und Paprika 1 kg. Koteletts vom Milchlamm mit Gemüse.....	75,00 €

*Tischservice (Brot und Vorspeise): 1,75 €



KOUDE EN WARME VOORGERECHTEN

1. Salade van tomaat met ventresca van tonijn.....	14,50 €
2. Timbaaltje met salade en geitenkaas, micuit van foie gras en zuidvruchtenuinaigrette	12,50 €
3. Corsicaanse groene salade.....	11,50 €
4. Vruchtensalade met vruchten van het seizoen.....	11,50 €
5. Iberische ham met traditionele “pan de cristal” en zwart zout.....	25,50 €
6. Gaspacho met bijgerechten.....	10,90 €
7. Meloen met Iberische ham en dille-uinaigrette.....	13,75 €
8. Catalaanse stokuissalade met romanesco-saus en zwarte olijven.....	12,50 €
9. Kaasplankje met manchego-kaas en “pan de cristal”	16,50 €
10. Asperges en vijf fruitsoorten uit Navarra.....	13,50 €
11. Stokuissalade (Esqueixada).....	13,50 €
12. Micuit van foie gras met bosvruchtenreductie.....	17,90 €
13. Lauwe salade van kreeftjes met appel- en meloen vinaigrette.....	14,50 €
14. Verse groenten van de grill uit eigen tuin.....	14,50 €
15. Pijlinktuis van de grill met een snufje knoflook en peterselie.....	14,50 €
16. Gamba´s met knoflook en een snufje cayennepeper.....	15,25 €
17. Vis- en zeevruchtensoep.....	13,90 €
18. Geroerbakte bospaddestoelen, garnalen en reepjes foie gras.....	14,25 €
19. Gestoomde of gebakken rotsmosselen met romesco saus.....	10,25 €
20. Venusschelpen in Córcega-saus.....	12,25 €
21. Andalusische pijlinktuis met paprika uit Padrón en zout uit Ibiza.....	13,50 €
22. Gamba´s van de grill (12 unit).....	20,00 €
23. Snails bover Kunnen alle oliën maken.....	14,50 €
24. Bloedworstjes uit Burgos van de grill	11,25 €
25. Huisgemaakte kroketjes	11,50 €
26. Roerei met ham en reepjes foie gras.....	12,00 €
27. Geroerbakte tuinboontjes met babyinktuisjes.....	14,25 €
28. Octopus a la gallega (op de wijze van galicië) op panadera aardappel.....	22,00 €
29. Carpaccio van bacalao (stokvis) met tomaat.....	12,50 €
30. Carpaccio van rundvlees met parmazaanse kaas.....	13,50 €

RIJSTGERECHTEN

(minimaal 2 personen – prijs per persoon)

31. Risotto met zeekeeft.....	24,50 €
32. “Zwarte rijst” met venusschelpen en garnalen.....	15,50 €
33. Paella met zeevruchten.....	16,50 €
34. Gemengde paella (zeevruchten en kip).....	16,50 €
35. Pasta “rosso” met alioli.....	14,75 €

VISGERECHTEN

36. Gebakken scampies.....	20,50 €
37. Vis en zeevruchten van de grill.....	35,50 €
38. “Suquet” (vissoep) van heek met gamba´s, venusschelpen en mosselen.....	19,50 €
39. Zeebaars of golden “orio” Stijl.....	19,75 €
40. Zeebaars of zeebrasem in zout (minimal 2 personen).....	22,00 €
41. Zeeduivel van de grill met gekonfijte aardappeltjes en gebakken groene asperges.....	22,50 €



42. Stokvismoot met gefrituurde knoflook en gebakken gekonfijte aardappeltjes.....	19,50 €
43. Canadese zee kreeft van de grill.....	26,00 €
44. Gebakken stokvis met tomaat.....	12,50 €
45. Noorse zalm van de grill met gepaneerde aardappelen.....	16,50 €
46. Heek in groene saus met uenusschelpen en mosselen.....	14,50 €
47. Zalmtartaar.....	21,90 €
48. Rode cantabrise tonijn met gecarameliseerde ui.....	17,25 €

VLEESGERECHTEN

49. Mixed grill van vlees met bijgerechten.....	18,50 €
50. Lamsbout, gegaard op lage temperatuur en op de grill.....	24,50 €
51. Knapperig speenvarken met gepaneerde aardappeltjes.....	23,50 €
52. "Payes"-worst met "moncheta"-bonen.....	13,25 €
53. Grote rundkarbonade van de grill (minimaal 2 personen, prijs per persoon).....	25,75 €
54. Kalfshaas naar eigen voorkeursbereiding.....	23,50 €
55. Lamsrack van de grill.....	19,50 €
56. Kalfshaas met foie gras.....	24,50 €
57. Kalfsentrecote van de grill, met roquefort- of pepersaus.....	18,50 €
58. "Magret" van eend met bosvruchtenreductie en Pedro Ximénez.....	16,50 €
59. Varkenshaas in wijnsaus.....	14,75 €
60. Gegrilde Biefstuk.....	13,75 €
61. Gekonfijte eend.....	14,25 €
62. Kip van de grill met bijgerechten.....	11,25 €
63. "Secreto" van Iberische ham met knoflook.....	13,50 €
64. Varkenshaasje met huisgemaakte saus.....	14,75 €
65. Tartaarsteak.....	25,50 €
66. Gegrild konijn.....	12,75 €
67. Een heel speenvarken (5 kg) met panadera aardappel. (Alleen op bestelling 48 hr).....	170,00 €

PASTA'S

68. Witte pasta met saus (carbonara, bolognese).....	11,50 €
69. Paddenstoelenrisotto met gegratineerde geitenkaas en foie gras.....	14,25 €

KINDERMENU

70. Schnitzel, kipnuggets, hamburguer of kroketjes met pasta en frites. Ijs als nagerecht.....	12,50 €
71. Carbonara, Vier kaas, Margarita pizza.....	11,75 €

*Ausgewähltes Gemüse und Obst aus eigenem Anbau * INCLUSIEF 10% BTW

*Bediening aan tafel (brood en aperitief): 1,75 €

SPECIALE MENU'S

(2 personen Deze menu's zijn dessert, drank en koffie)

Mosselen en salade om te delen Paella met zeevruchten.....	65,00 €
Slakken te delen en 1 kg chuleton O.D. ANGUS.....	75,00 €
Geitenkaas timbale met micuit te delen en krokante speenvarken.....	65,00 €
Salade tomaten en paprika 1 kg. lamsribben met groenten.....	75,00 €

*Bediening aan tafel (brood en aperitief): 1,75 €



Entrées froides et chaudes

1. Salade de tomates au thon.....	14,50 €
2. Timbale de salade et fromage de chèvre, foie mi-cuit, vinaigrette fruits secs	12,50 €
3. Salade verte Córcega.....	11,50 €
4. Salade sensation.....	11,50 €
5. Jambon ibérique avec du pain de cristal et sel noir.....	25,50 €
6. Gaspacho avec sa garniture.....	10,90 €
7. Melon avec jambon ibérique et vinaigrette à l'aneth.....	13,75 €
8. Xatonada del Vendrell sauce romesco et olives noires	12,50 €
9. Plateau de fromages de La Mancha avec pain de cristal.....	16,50 €
10. 5 asperges de Navarre.....	13,50 €
11. Esqueixada de morue.....	13,50 €
12. Foie mi-cuit à la réduction de fruits des bois.....	17,90 €
13. Salade tiède de crevettes à la vinaigrette de pommes et au melon.....	14,50 €
14. Légumes verts frais grillés cueillis dans notre jardin	14,50 €
15. Calmars grillés avec ail et persil hachés	14,50 €
16. Crevettes scampi roses à l'ail avec une pincée de Cayenne.....	15,25 €
17. Soupe de poisson et fruits de mer.....	13,90 €
18. Assiette de cèpes, crevettes roses et copeaux de foie.....	14,25 €
19. Moules à la vapeur ou sautées avec sauce romesco.....	10,25 €
20. Palourdes à la sauce façon Córcega.....	12,25 €
21. Calmars à l'andalouse aux piments de Padrón et sel d'Ibiza	13,50 €
22. Crevettes grillées (12 unités).....	20,00 €
23. Escargots «bover» a la llauna à l'ail et à l'huile.....	14,50 €
24. Boudin de Burgos grillé	11,25 €
25. Croquettes maison façon Córcega	11,50 €
26. Œufs brouillés au jambon et copeaux de foie.....	12,00 €
27. Fèves fines sautées avec des encornets.....	14,25 €
28. Poulpe galicien sur le pain de pommes de terre.....	22,00 €
29. Carpaccio de morue à la tomate.....	12,50 €
30. Carpaccio de bœuf au parmesan.....	13,50 €

Riz

(minimum 2 personnes – prix par personne)

31. Riz crémeux de homard.....	24,50 €
32. Riz noir aux palourdes et aux crevettes	15,50 €
33. Paella à la marinière.....	16,50 €
34. Paella mixte.....	16,50 €
35. Vermicelles frits à l'ailloli.....	14,75 €

Poissons

36. Écrevisses sautées.....	20,50 €
37. Fruits de mer et poissons grillés.....	35,50 €
38. Suquet (ragoût) de colin aux crevettes, palourdes et moules.....	19,50 €
39. Bar ou daurada style “orio”.....	19,75 €
40. Bar ou daurade au sel (minimun 2 personnes).....	22,00 €
41. Lotte grillée sur pomme de terre confite et friture d'asperges vertes.....	22,50 €



42. Filet de morue grillée aux poêlés et pomme de terre confite.....	19,50 €
43. Homard canadien ouvert et braisé.....	26,00 €
44. Morue frite à la tomate	12,50 €
45. Saumon norvégien à la braise au ragoût de pommes de terre	16,50 €
46. Colin aux palourdes et aux moules sauce verte.....	14,50 €
47. Tartare de saumon.....	21,90 €
48. Cantabrique thon rouge aux oignons caramélisés.....	17,25 €

Viandes

49. Viandes grillées à la braise avec garniture.....	18,50 €
50. Épaule d'agneau de lait à basse température et achevée à la braise.....	24,50 €
51. Cochon de lait croustillant au ragoût de pommes de terre.....	23,50 €
52. Saucisse sèche paysanne aux haricots verts sautés.....	13,25 €
53. Côte de bœuf sur la braise (min. 2 pers. – prix par personne).....	25,75 €
54. Filet de veau du pays selon le goût du client.....	23,50 €
55. Côtelette d'agneau de l'ait à la braise.....	19,50 €
56. Filet de veau du pays au foie.....	24,50 €
57. Entrecôte de veau à la braise, sauce roquefort ou poivre.....	18,50 €
58. Magret de canard, réduction de fruits des bois et Pedro Ximénez.....	16,50 €
59. Filet de porc sauce au vin.....	14,75 €
60. Grillade de veau mariné à la braise.....	13,75 €
61. Confit de canard.....	14,25 €
62. Poulet ou lapin à la braise, légumes braisés et pomme de terre sous la cendre.....	11,25 €
63. Tranche de porc ibérique sauté à l'ail et ragoût de pommes de terre.....	13,50 €
64. Filet de porc à la sauce du chef.....	14,75 €
65. Steak tartare.....	25,50 €
66. Lapin a la braise.....	12,75 €
67. Complet Cochon de lait (5 kg.) avec le double pain de pommes de terre. Seulement sur demande. 48h.....	170,00 €

Pâtes

68. Pâtes nature avec sauce (carbonara, bolognaise)	11,50 €
69. Risotto de cèpes avec dé de chèvre gratiné et foie.....	14,25 €

Kindermenu

70. Escalope milanaise, nuggets, hamburger ou croquettes avec pâtes et frites. Glace en dessert.	12,50 €
71. Pizza carbonara, aux quatre fromages, Margarita.....	11,75 €

*Légumes et fruits sélectionnés du jardin *10% TVA INCLUSE

*Service à table (pain et apéritif): 1,75 €

Menus special

(Ces menus incluent le dessert, le boisson et le café)

Moules et salade à partager Paella au fruits de mer.....	65,00 €
Escargots a la llauna et 1 kg. D.O. de steak ANGUS-Irland.....	75,00 €
Timbale de fromage Micuit chèvre et Cochon de lait croustillant.....	65,00 €
Salade de tomates au poivre torréfié et 1 kg de côtes d'agneau avec des légumes.....	75,00 €

*Service à table (pain et apéritif): 1,75 €



ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Салат из помидоров с брюшком тунца	14,50 €
2. Тимбал из салата и козьего сыра, паштет из утиной печени и винегрет из сухофруктов	12,50 €
3. Корсиканский зеленый салат	11,50 €
4. Салат "Особый" по-нашему фирменному рецепту "Córcega"	11,50 €
5. Иберийская ветчина с деревенским хлебом и чёрной угольной солью	25,50 €
6. Гаспачо (холодный суп из овощей) с гарниром	10,90 €
7. Дыня с иберийской ветчиной и венегретом из укропа	13,75 €
8. Национальное блюдо "Чатó де Вендрель" из трески и овощей, подаётся с каталонским соусом "Ромеско" и чёрными оливками.....	12,50 €
9. Блюдо с сыром манчего и деревенским хлебом	16,50 €
10. Знаменитая Белая Наварская спаржа	13,50 €
11. Национальное блюдо "Эскэйщада" из трески и овощей	13,50 €
12. Паштет из утиной печени с лесными сухофруктами	17,90 €
13. Тёплый салат с креветками и венегретом из яблока и дыни	14,50 €
14. Поджаренные на рашпеле овощи выращенные на собственном огороде.....	14,50 €
15. Жаренные кальмары с рубленным чесноком и петрушкой.....	14,50 €
16. Креветки с чесночной приправой «Алиоли» и перцем.....	15,25 €
17. Суп из рыбы и морепродуктов	13,90 €
18. Омлет по-испански, с грибами и креветками	14,25 €
19. Жаренные моллюски (мидии).....	10,25 €
20. Моллюски в соусе по-нашему фирменному рецепту "Córcega"	12,25 €
21. Кальмары по-андалуски с маленьким зелёным перцем "Padr6" и чёрной угольной солью	13,50 €
22. Жаренные креветки	20,00 €
23. Улитки с чесночной приправой «Алиоли»	14,50 €
24. Кровяная колбаса «Морсилья из Бургоса», поджаренная на рашпере	11,25 €
25. Крокеты по-домашнему, приготовленные по-нашему фирменному рецепту "Córcega"	11,50 €
26. Яичница с ветчиной и паштетом из утиной печени	12,00 €
27. Бобы с кальмарами.....	14,25 €
28. Осьминог по-галисийски с нарезанным кружочками картофелем	22,00 €
29. Карпаччо из трески с помидорами.....	12,50 €
30. Карпаччо из говядины с сыром пармезан	13,50 €

СПЕЦИАЛ

(минимум 2 персоны - цена на персону)

31. Рис с бульёном омара.....	24,50 €
32. Черный рис с моллюсками и креветками.....	15,50 €
33. Паэлья из морепродуктов.....	16,50 €
34. Паэлья из морепродуктов и мяса	16,50 €
35. Спагетти "Rossos" с чесночной приправой «Алиоли».....	14,75 €

РЫБНЫЕ БЛЮДА

36. Жареные омарчики.....	20,50 €
37. Поджаренные на рашпеле морепродукты и рыба	35,50 €
38. Соус из хека с креветками, моллюсками и мидиями	19,50 €
39. «Золотая» рыбка, запечённая в соли.	19,75 €
40. «Золотая» рыбка, запечённая в соли	22,00 €
41. Рыба морской чёрт, поджаренная на рашпере с картофелем и зеленой спаржей.....	22,50 €



42. Жаренное филе трески с чесноком и картофелем	19,50 €
43. Канадский омар, запечённый на углях.....	26,00 €
44. Жареная треска с помидорами.....	12,50 €
45. Норвежский лосось, запечённый на углях с тушёной картошкой на гарнир	16,50 €
46. Хек в зеленом соусе с моллюсками и мидиями	14,50 €
47. Сырой фарш «Тартаро» из сырого и копчёного лосося и специй.....	21,90 €
48. Красный Бискайский тунец с карамелизированным луком.....	17,25 €

МЯСНЫЕ БЛЮДА

49. Мясное Ассорти, готовится на раскалённых углях	18,50 €
50. Лопатка молочного ягнёнка, запечённая на углях.....	24,50 €
51. Поджаренный молочный поросенок с картофелем.....	23,50 €
52. Каталонская деревенская колбаса «лонганиса» с крупной белой фасолью.....	13,25 €
53. Отбивная из воловьего мяса, запечённая на углях (мин. 2 персоны цена на 1 персону).....	25,75 €
54. Филе телятины, подаётся по Вашему вкусу (с пахучим сыром, приправой из перца или запечённым на углях)	23,50 €
55. Рёбрышки молочного ягнёнка, запечённые на углях	19,50 €
56. Филе телятины с паштетом из утиной печени	24,50 €
57. Антрекот из телятины (нарезки филе) приготовленный на углях.....	18,50 €
58. Утинная грудка «Magret» с ягодной и коньячной приправой «Pedro Ximénez»	16,50 €
59. Свиная вырезка в винном соусе	14,75 €
60. Телятина «Чурраско» запечённая на углях	13,75 €
61. Утиная ножка «Confit».....	14,25 €
62. Запечённый на углях цыплёнок или кролик с овощами и картофелем	11,25 €
63. Филе иберийской свеньи запеченной с чесноком и луком	13,50 €
64. Филе свеньи по-нашему фирменному рецепту “Córsega”	14,75 €
65. «Стиг Тартаро» сырой фарш телятины со специями	25,50 €
66. Жареный кролик	12,75 €
67. Поросенок целый (5 кг.) с нарезанным кружочками картофелем. Заказывать заранее - за 48 часов.....	170,00 €

ПАСТА

68. Спагетти с соусом (карбонара или болонеса)	11,50 €
69. Ризотто с тёртым козым сыром, грибами и паштетом из утиной печени	14,25 €

МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ:

70. На выбор, жареное пластами мясо с хлебом или кусочки жареной курицы, гамбургер и с картофелем фри, мороженное	12,50 €
71. Пицца карбонара, 4 сыра, маргарита	11,75 €

Дополнительно оплачивается 10% за обслуживание от общей стоимости заказа
*Сервировка стола (хлеб и закуски): 1,75 € (на человека)

СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ

(меню на 2-х человек включает десерт, напиток и кофе)

Мидии и салат, чтобы поделиться Паэлья из морепродуктов и мяса	65,00 €
Улитки на рашпере и 1 кг. стейка “D.O. ANGUS”	75,00 €
Тимбал и козьего сыра и паштета с запеченным молочным поросенком.....	65,00 €
Салат из овощей и 1 кг. ребрышек молочного ягнёнка с зеленью	75,00 €

*Сервировка стола (хлеб и закуски): 1,75 € (на человека)

Especialidades



Jamón ibérico con su pan de cristal y sal negra.

Pernil ibèric amb pa de vidre i sal negra.

Iberian ham with crispy crust bread and black salt

Iberischer Schinken mit knusprigem Brot und schwarzem Salz

Jambon ibérique avec du pain de cristal et sel noir

Iberische ham met traditionele "pan de cristal" en zwart zout

Parrillada de verduras frescas de nuestro propio huerto.

Graellada de verdures fresques del nostre propi hort.

Fresh grilled vegetables from our vegetable garden

Gegrilltes Gemüse, frisch aus dem eigenen Garten

Légumes verts frais grillés cueillis dans notre jardin

Verse groenten van de grill uit eigen tuin



Caracoles bover a la llauna con alioli.

Cargols bover a la llauna amb allioli.

Bover snails a la llauna (seasoned and cooked) with alioli

Schnecken a la Llauna (in pikanter Soße) mit Alioli

Escargots « bover » a la llauna à l'alioli

Stoofpot van wulk met alioli

Parrillada de marisco y pescado

Graellada de peix i marisc

Seafood and fish grill

Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten vom Grill

Vis en zeevruchten van de grill

Fruits de mer et poissons grillés



Solomillo de ternera nacional al gusto del cliente

Filet de vedella nacional a la brasa al gust del client.

National veal tenderloin to your taste

Filet vom heimischen Kalb, nach Wunsch zubereitet
Filet de veau du pays selon le goût du client
Kalfshaas naar eigen voorkeursbereiding.

Cochinillo crujiente con patata panadera.

Garri cruixent i patata panadera.

Crispy suckling pig with sliced potatoes

Knuspriges Spanferkel mit Backofenkartoffel.

Cochon de lait croustillant au ragoût de pommes de terre

Knapperig speenvarken met gepaneerde aardappeltjes

