

El Corcho
Restaurant & Wine Bar

Menú



Indice



Vinos

Para picar

Ya entrados

Tablas

Plato Fuertes

Postres

Bebidas

Cerveza



Vinos



Vino blanco

Botellas

Alemania

Dönnhoff Trocken - V.D.P. \$ 970.00
Riesling

Dönnhoff Trocken - V.D.P. \$ 980.00
Weissburgunder

Austria

Steinfeder "spiz" \$ 1,120.00
Grüner Veltiner

Eslovaquia

Chateau Bela \$ 990.00
Riesling

Francia

Demoiselles - Pays Doc \$ 480.00
Chardonnay

Fossiles- \$ 420.00
Gros Manseng, Colombard, Sauvignon Blanc

Les Elements - \$ 880.00
A.O.C. Alsace Riesling

Italia

Pradalupo \$ 790.00
D.O.C.G. Roero Arneis

Poggio dei Gelsi- \$ 670.00
Roschetto, Trebbiano y Malvasia

México

Duquesa Cuvee Blanc \$ 470.00
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier

Vino rosado

Botellas

Portugal

Lab Rose \$ 480.00
Castelao, Camarate, Cabernet Sauvignon

España

Viuda Segura D.O. Cava \$ 620.00
Trepal, Garnacha

Francia

Rose D'Anjou \$ 620.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Grolleau

Montgaillard Rose \$ 410.00
Cabernet, Merlot

Vino tinto

Botellas

México

Proyecto Merlot, Cabernet Sauvignon \$ 410.00

Vinos De La Reina Sangiovese \$ 520.00

Md Shyra 100% \$ 640.00

Distinto Merlot Carignan \$ 580.00

España

Torre De Rejas -
D.O. La Manca Tempranillo \$ 380.00

Aviador -
Castilla Y Leon Tempranillo \$ 510.00

9/2 Tempranillo, Merlot \$ 270.00

Hado - D.O.C Rioja
Tempranillo \$ 780.00

Carramimbre Roble -
D.O. Ribera Del Duero Tempranillo \$ 520.00

Comenge Origen -
Tempranillo \$ 980.00

Baltos
Mencia \$ 750.00

Portugal

Rabo De Galo
Touriga Nacional, Tinta Roris, Syrah \$ 675.00

Lab Castelao, Tinta Roris, touriga Nacional, Syrah \$ 480.00

Vino tinto

Botellas

Italia

Primitivo Salento - \$ 550.00
I.G.T. Lapaccio Montepulciano

Nicchio - \$ 380.00
D.O.C Abruzzo Corvina, Randinella

Bolgheri Rosso - D.O.C - \$ 930.00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah

Passimento - \$ 658.00
Merlot, Corvina, Croatina

Raimonda Barbera D´alba - \$ 810.00
D.O.C. Barbera

La Valentina - D.O.C. Abruzzo \$ 690.00
Montepulciano

Montegrilli Langhe \$ 980.00
Nebbiolo

Francia

Sancerre pinot noir \$ 1300.00

Chateau Capet \$ 720.00
Merlot, Cabernet Sauvignon

Chateau Brandey \$ 430.00
Merlot, Cabernet

Chateau De La Marjoliere \$ 620.00
A.O.P. Cahors Malbec

Remeage \$ 750.00
Syrah

Logis de la Bouchardiere - \$ 670.00
A.O.C. Chinon Cabernet Franc

Jerome Mathon Broulli \$ 630.00
Gamay

Domaine De Mauperthuis \$ 880.00
Pinot Noir

Copas de vino

Nuestra selección

Copas

México

Duquesa Cuvee Blanc

Blanco Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier

\$ 95.00

Proyecto

Tinto Merlot, Cabernet Sauvignon

\$ 85.00

Francia

Montgaillard Rose

Rosado Cabernet, Merlot

\$ 85.00

Chateau Brandey

Tinto Merlot, Cabernet

\$ 90.00

Fossiles

Gros Manseng, Colombard, Sauvignon Blanc

\$ 85.00

España

Torre de Rejas -

D.O. La Mancha Tinto Tempranillo

\$ 85.00

Italia

Nicchio -

D.O.C Abruzzo Tinto Montepulciano

\$ 85.00

Para picar



Para picar

Entradas

Croquetas de jamón serrano \$ 118.00

5 Croquetas liquidas de bechamel y jamón serrano.

Espárragos con parmesano

Envueltos con jamón serrano y reducción de vino tinto y balsámico. \$ 115.00

Wontón

Queso de cabra y cacahuete garapiñado acompañado de salsa de frutos rojos. \$ 75.00

Conos a los 3 quesos

Margarita con pesto y cherry, progoleta ahumada con finas hierbas y queso de cabra con mermelada de chile. \$ 75.00

Papas corajitos

Papas cambray enchilocitas. \$ 55.00

Ración de papas

a la francesa con alioli de ajo \$ 55.00

Ya entrados



Ya entrados

Antojos, tapas y acompañamientos

Chistorra y queso fundido Acompañado de pan artesanal y ensalada.	\$ 120.00
Pizza 4 quesos y jamón serrano	\$ 88.00
Pizza Vegetariana	\$ 88.00
Tapa de jamón serrano	\$ 42.00
Tapa de champiñones al ajillo	\$ 38.00
Tapa tomate casé	\$ 38.00
Tapa selva negra	\$ 42.00
Orden de tapas	\$138.00

Todas nuestras tapas estan acompañadas
por la ensalada de la casa

Tablas



Tablas

Charcuteria y quesos

Chica (140 gr) \$190.00

4 Ingredientes y Acompañamientos:
Pan, Ate de membrillo y aceitunas

Grande (220 gr) \$228.00

6 Ingredientes y Acompañamientos: Pan,
Ate de membrillo, aceitunas y ensalada.

Platos fuertes



Platos fuertes



Atún Sellado **\$ 158.00**

Atún sellado y marinado en salsa ponzu con costra de ajonjolí y ensalada de la casa

Espagueti capresse

Salteado en pesto y bañado en salsa de queso mozzarella y cherry. **\$ 118.00**

Lasagna boloñesa

Acompañada de ensalada de la casa. **\$ 180.00**

Rib eye


Acompañada de ensalada de la casa y papas a la fina hierbas. **\$ 235.00**

Postres



Postres

porque el postre va en el corazón

Créme brulee de cajeta  \$ 75.00
Hecho de deliciosa cajeta LUGO etiqueta naranja

Churros con chocolate \$ 75.00
Pasados en azúcar y canela acompañados de chocolate fundido.

Volcán de chocolate \$ 85.00
Volcán de chocolate acompañado de helado de temporada.

Bebidas



Bebidas

Bebidas sin alcohol

Sangría	\$ 35.00
Limonada	\$ 25.00
Refrescos Coca Cola, Coca Cola light & Sprite-	\$ 20.00
Topochico 355ml	\$ 35.00
Topochico 750ml	\$ 65.00
Botella Agua Natural	\$ 10.00
Refresco Artesanal Maracuya, Frambuesa, Mandarina	\$ 38.00

Cervezas



Cervezas

Artesanales

Loba Sport \$ 65.00

Estilo belga con notas a naranja y semilla de cilantro, con ligero sabor ácido.

Loba alfa \$ 70.00

Firme amargor apariencia limpia y brillante de cuerpo ligero y refrescante.

Loba negra \$ 65.00

American Porter, aroma a malta tostada café y chocolate.

Duque Blond Ale \$ 65.00

Bajo amargor con un toque de malta dulce, refrescante y fácil de beber.

Duque Porter \$ 65.00

Notas marcadas a café y malta tostada.

Duque Black Ipa \$ 70.00

IPA oscura con intenso sabor a lúpulo y alcohol.

Colimita \$ 70.00

Lager tropical con liguera nota amarga y aroma floral.

Paramo \$ 70.00

Pale Ale con notas de caramelo tostado.

Piedra lisa \$ 70.00

IPA refrescante con notas de fruto de la pasión y cítricos.

Cervezas

Nacionales

Corona

Estilo Pilsener malta, lupulo y levadura de baja fermentación .

\$ 30.00

Victoria

De color dorado brillante, sabor suave, con "densas notas de cereales tostados",

\$ 30.00

Stella

Color claro, con sabor ligero y efecto refrescante.

\$ 48.00
