

## Menú cap de setmana 2026 - Restaurant La Boteria de Corró



**Preu 29,90 €**

**Inclou primer, segon, 1 pa per persona, postre o cafè  
(cigaló o trifàsics apart i beguda apart) PC= Preu Carta**

**No es pot compartir Menú – No es fa mig Menú**

**Extra pa 1€ per unitat – All-i-oli 1,50€**

**Suplement 2 segons 5€**

Si vostè té alguna al·lèrgia o intolerància, pregunti al cambrer i per la possibilitat de contaminació creuada

### **Primers plats / Primeros platos:**

#### **Plats amb suplement / Platos con suplemento:**

- **Carpaccio de bou amb vinagreta, encenalls de parmesà i carassau /**  
Carpaccio de buey con vinagreta, virutas de parmesano y carassau **Suplement 4€ - PC 14,50€**
- **Coquines saltejades amb all i julivert / Tallarinas salteadas con ajo y perejil**  
**Suplement 6,50€ - PC 16,90€**

#### **Plats sense suplement / Platos sin suplemento:**

- **Macarrons del cardenal amb rostit de carn, gratinats al forn amb beixamel /**  
Macarrones del cardenal con rustido de carne, gratinados al horno con bechamel **PC 14,50€**
- **Musclos a la Brasa amb oli d'alfàbrega /**  
Mejillones a la Brasa con aceite de albahaca **PC 14,50€**
- **Pasta italiana D.O. a l'autèntica carbonara amb guanciale i pecorí /**  
Pasta italiana D.O. a la carbonara con guanciale y pecorino **PC 15,50€**
- **Flor de carxofa a la Brasa amb crema de ceps i mi cuit /**  
Flor de alcachofa a la Brasa con crema de ceps y mi cuit **PC 14,50€**
- **Salmorejo cordovès amb pintxo de truita de patata melosa amb ceba i pernil ibèric /**  
Salmorejo cordobés con pincho de tortilla de patata melosa con cebolla y jamón **PC 14,50€**
- **Ensaladilla amb gamba vermella a l'allet i americana dels seus caps /**  
Ensaladilla con gamba roja al ajillo y americana de sus cabezas **PC 12,50€**
- **Esqueixada de bacallà, tomàquet ratllat i olives de kalamata /**  
Esqueixada de bacalao, tomate rallado y aceitunas de kalamata **PC 13,50€**
- **Amanida de formatge de cabra amb fruits vermells i fruits secs /**  
Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y frutos secos **PC 14,50€**
- **Porro confitat i acabat a la brasa amb romesco i olivada amb ametlla ratllada /**  
Puerro confitado y acabado en la brasa con romesco y olivada con almendra rallada **PC 14,50€**
- **Brioche de mantega, amb tàrtar de tonyina vermella i maionesa de kimchi /**  
Brioche de mantequilla, con tártar de atún rojo y mayonesa de kimchi **PC 13,90€**
- **Braves La Boteria amb sofregit picant de tomàquet, all, bitxo i all-i-oli /**  
Bravas La Boteria con sofrito picante de tomate, ajo, guindilla y all-i-oli **PC 7,00€**
- **Calamars a l'andalussa amb maionesa de llima /**  
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima **PC 11,90€**
- **Croquetes de carn d'olla amb maionesa trufada /**  
Croquetas de cocido con mayonesa trufada **PC 2,00€/unitat**

**PELS MÉS PETITS** · **Plat combinat** de macarrons a la Bolonyesa amb escalopa de llom arrebossada o botifarra amb patates fregides / Combinado de macarrones a la Boloñesa con escalopa de lomo rebozada o butifarra con patatas fritas

**13,50€ Beguda i postres apart**

**Segon plat a escollir / Segundo plato a escoger:**

- **Arròs caldós de marisc amb gamba llagostinera i musclos /**  
Arroz caldoso de marisco con gambón y mejillones (Mín. 2 pax) **PC 21,90€**
- **Arròs sec de muntanya amb sofregit de cansalada**  
**i botifarra negra amb magret d'ànec/**  
Arroz seco de montaña con sofrito de panceta y  
butifarra negra con magret de pato **PC 20,90€**
- **Melós de galta de vedella a baixa temperatura amb la seva reducció de vi negre i parmentier/** Meloso de carrillera de ternera a baja temperatura con su reducción de vino tinto y parmentier **PC 19,50€**
- **Bacallà a Baixa temperatura en salsa verda i espinacs a la catalana /**  
Bacalao a Baja temperatura en salsa verde y espinacas a la catalana **PC 19,90€**
- **Calamar a la Brasa amb sofregit de tomàquet escaldat i ceba caramel-litzada /**  
Calamar a la Brasa con sofrito de tomate escaldado y cebolla caramelizada **PC 19,90€**
- **Secret 100% Duroc a B.T. i acabat a la Brasa amb cremós de moniato i ximixurri /**  
Secreto 100% Duroc a B.T. y acabado en la Brasa con cremoso de boniato y chimichurri  
**PC 18,90€**
- **Costillam de porc a B.T. i acabat a la Brasa amb suc rostit i patates fregides /**  
Costillar de cerdo a B.T. y acabado en la Brasa con jugo rustido y patatas fritas **PC 18,90€**

**Plats amb suplement**

- **Xai a la Brasa amb les seves fregides i pebrots del padró /**  
Cordero a la Brasa con sus fritas y pimientos del padrón **Supl. 8,00€ - PC 22,90€**
- **Txuletó de llom baix de vedella 450gr. filetejat amb les seves fregides y pimientos del padró /** Chuletón de lomo bajo de ternera 450gr. fileteado con sus fritas y pimientos del padrón **Supl. 10,00€ - PC 26,80€**
- **Pop a la Brasa amb parmentier de kimchi, romesco i all-i-oli /**  
Pulpo a la Brasa con parmentier de kimchi, romesco y all-i-oli

**Suplement 13,00€ - PC 26,90€**

## **Postres a escollir:**

- **Pastís de formatge casolà amb fruits vermells /**

Pastel de queso casero con frutos rojos **6,90€**

- **Crema catalana casolana cremada /**

Crema catalana casera quemada **6,90€**

- **Tarta Tatin casolana amb gelat de vainilla i nata montada /**

Tarta Tatin casera con helado de vainilla y nata montada **6,90€**

- **Brownie casolà amb gelat de vainilla i nata montada/**

Brownie casero con helado de vainilla y nata montada **6,90€**

- **Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i nata montada /**

Coulant de chocolate con helado de vainilla y nata montada **6,90€**

- **Maduixes amb nata / Fresas con nata 5,50€**

- **Fruita: Meló tallat o pinya tallada/**

Fruta: Melón cortado o piña cortada **4,50€**

- **Xuixo de Girona amb gelat de torró i nata montada/**

Xuixo de Gerona con helado de turrón y nata montada **6,90€**

- **Iogurt natural amb mango/**

Yogur natural con mango **5,50€**

- **Gelat de 2 boles (a escollir entre vainilla, xocolata, llimona o coco) /**

Helado de 2 bolas (a escoger entre vainilla, chocolate, limón o coco) **4,90€**