

ČOren
grill



LLEVAMOS LA NAVIDAD A TU CASA

-2022-



LOS PRODUCTOS DE COREN GRILL

Más cerca de ti



En estas fechas navideñas trabajamos con mimo nuestras mejores materias primas para llevar a nuestros clientes los momentos más sabrosos de la Navidad.

Este año, acertar con tu menú es todavía **más fácil con Coren Grill.**

Disponemos, como siempre, de una completa oferta de propuestas para que tu menú navideño sea un éxito: desde entrantes, tablas y embutidos a nuestros clásicos como el capón y la pularda o nuestras especialidades rellenas.

Así como ricos postres, acompañamientos y los mejores jamones, como

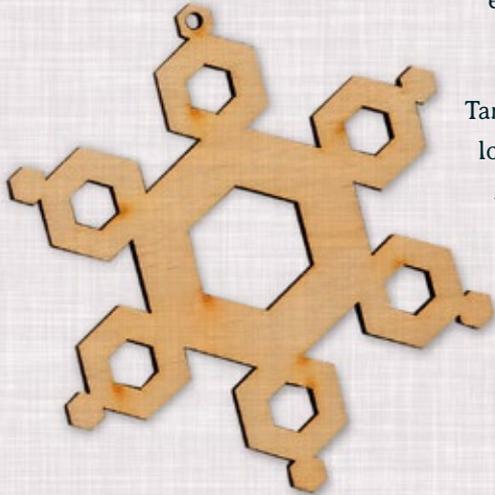
El de castañas, presentado en pieza o en estuche ya cortado y listo para disfrutar como nuestra **caja Selecta.**

Para hacer tu Navidad más cómoda y segura, ponemos a tu disposición un servicio especial de **reparto a domicilio.** Este año, en Coren Grill... ¡te llevamos tu comida o cena a casa!

Consulta el servicio en tienda.

También disponemos de **Tarjetas Regalo** para obsequiar a los que más quieres con los mejores productos gallegos.

Apuesta por lo que más te gusta y regala Coren Grill.





4	ENTRANTES NAVIDEÑOS
6	EMBUTIDOS Y TABLAS
8	JAMONES PARA TU MESA Y TUS REGALOS
10	CAJAS PARA SORPRENDER
14	LOS CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES DE LA NAVIDAD
18	NUESTRAS ESPECIALIDADES RELLENAS
22	REDONDOS Y ROTIS
26	EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO
28	POSTRES NAVIDEÑOS
30	PARA NO DEJAR NI MIGA
32	LOS DETALLES MÁS DULCES
34	VINOS Y ESPUMOSOS GALLEGOS
37	PARA QUE TODO ESTÉ EN SU PUNTO
39	CONSEJOS DE NUESTRO ELFO
40	LISTADO DE TIENDAS



**FECHAS LÍMITE
PARA ENCARGOS DE
NUESTROS PRODUCTOS
BAJO PEDIDO:**
NOCHEBUENA
Hasta el 21 de diciembre.
NOCHEVIEJA
Hasta el 28 de diciembre.
REYES
Hasta el 4 de enero.



Entrantes navideños

Los entrantes pueden convertirse en toda una experiencia. Sabores intensos en pequeñas dosis, que acarician el paladar y sorprenden con cada bocado.

Crema de cigalas:.....	16 €/kg
Pastel de salmón:	24,95 €/600 g
Pastel de marisco:.....	24,95 €/600 g
Salpicón de marisco:	28 €/kg
Alcachofas confitadas:	19,95 €/kg

EMPANADAS GALLEGAS

Cerdo selecta con manzana	13,50 €/ud
Pollo de Corral.....	13,50 €/ud
Bacalao con pasas.....	13,50 €/ud

Sugerencia de presentación



Entrantes navideños

Una selección de entrantes que siempre triunfan. Lleva el sabor de estos clásicos de la Navidad a tu mesa.

Sugerencia de presentación



Embutidos y tablas

Con nuestras tablas podrás hacer que cada velada comience a tu gusto, escogiendo entre jamones y quesos con toda la calidad de nuestros productos.

Sugerencia de presentación



EMBUTIDOS Y TABLAS

Los mejores embutidos preparados y presentados para que los disfrutes con los cinco sentidos. Este año, al Jamón Selecta y nuestra selección de quesos, se unen como **novedades** nuestro **Lomo, Chorizo y Salchichón Selecta**.



TABLA JAMÓN SELECTA

Jamón Selecta de castañas cortado a cuchillo.

Desde 9,95 €

TABLA EMBUTIDOS SELECTA

Lomo, Chorizo y Salchichón Selecta de castañas.

Desde 8,95 €

TABLA MIXTA

Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón Selecta.

Quesos semi Cameros y picos camperos.

Desde 8,95 €

TABLA QUESOS

San Simón, Cameros semi, Marcos Conde Cabra,

Arzúa, Brie, membrillo y picos camperos.

Desde 9,95 €

EMBUTIDOS

Jamón Selecta 4,95 €/100 g

Lomo Selecta..... 2,89 €/100 g

Chorizo Selecta..... 1,89 €/100 g

Salchichón Selecta..... 1,89 €/100 g



Jamones

PARA TU MESA Y TUS REGALOS

El **jamón Selecta** de Coren, «El de castañas», es una auténtica delicia para el paladar. Intenso veteadado, delicioso aroma y punto justo de curación distinguen a este exclusivo jamón, el único del mundo procedente de cerdos alimentados con castañas gallegas. ¿El resultado? Un sabor especial que evoca a la castaña y la esencia de Galicia.

Los jamones ibéricos Vettonia Montanea están elaborados con cerdo de raza ibérica criados en la dehesa extremeña. En nuestras tiendas puedes escoger entre piezas enteras o tablas personalizadas.

EL DE CASTAÑAS

Jamón 18 meses Selecta..... 125 €/ud.

Jamón 24 meses Selecta..... 145 €/ud.

Paleta Selecta 58 €/ud.

Jamón ibérico Vettonia Montanea cebo 169 €/ud.

Jamón ibérico Vettonia Montanea (bellota 50%) 259 €/ud.

**DISPONEMOS DE SERVICIO DE
CORTADOR PROFESIONAL DE JAMÓN**



UN JAMÓN DE PREMIO

El jamón de cerdo Selecta, «El de castañas», cuenta con numerosos premios internacionales. Año tras año, su sabor único y especial le reporta nuevos reconocimientos, como las tres estrellas de los premios «Great Taste Award» de Londres y «Superior Taste Award» de Bruselas en su edición 2021.

Cajas para sorprender

ESTUCHES QUE
MARCAN LA DIFERENCIA



ESTUCHE JAMÓN SELECTA 18 MESES

Pieza de: 7-8 kg aprox.

Precio: 125 €

ESTUCHE JAMÓN SELECTA EDICIÓN ESPECIAL 24 MESES

Pieza de: 8-9 kg aprox. | Precio: 145 €

ESTUCHE PALETA SELECTA

Pieza de: 4-4,5 kg aprox. | Precio: 58 €



ESTUCHE SELECTA DE 15 SOBRES

15 sobres recién loncheados de 80 g envasados al vacío. Disfruta del jamón cuando quieras con solo abrir el sobre..

Precio: 49 €

ESTUCHE SELECTA DE 30 SOBRES

30 sobres de jamón recién loncheado de 80 g envasados al vacío y 2 sobres de huesos para preparar los mejores caldos y dar a tus recetas un toque diferente.

Precio: 90 €.

ESTUCHE SELECTA DESHUESADO 2 PIEZAS

Medio jamón deshuesado y preparado en 2 tacos envasados al vacío para conservar y tener siempre en tu despensa listo para disfrutar.

Precio: 57 €



Baúles momentos únicos

Nadie mejor que tú sabe
qué es lo que siempre triunfa.
Regala lo mejor de nuestro campo
gallego con nuestro exclusivo baúl
y dale sabor a tu mesa.

Sugerencia de presentación



BAÚLES MOMENTOS ÚNICOS

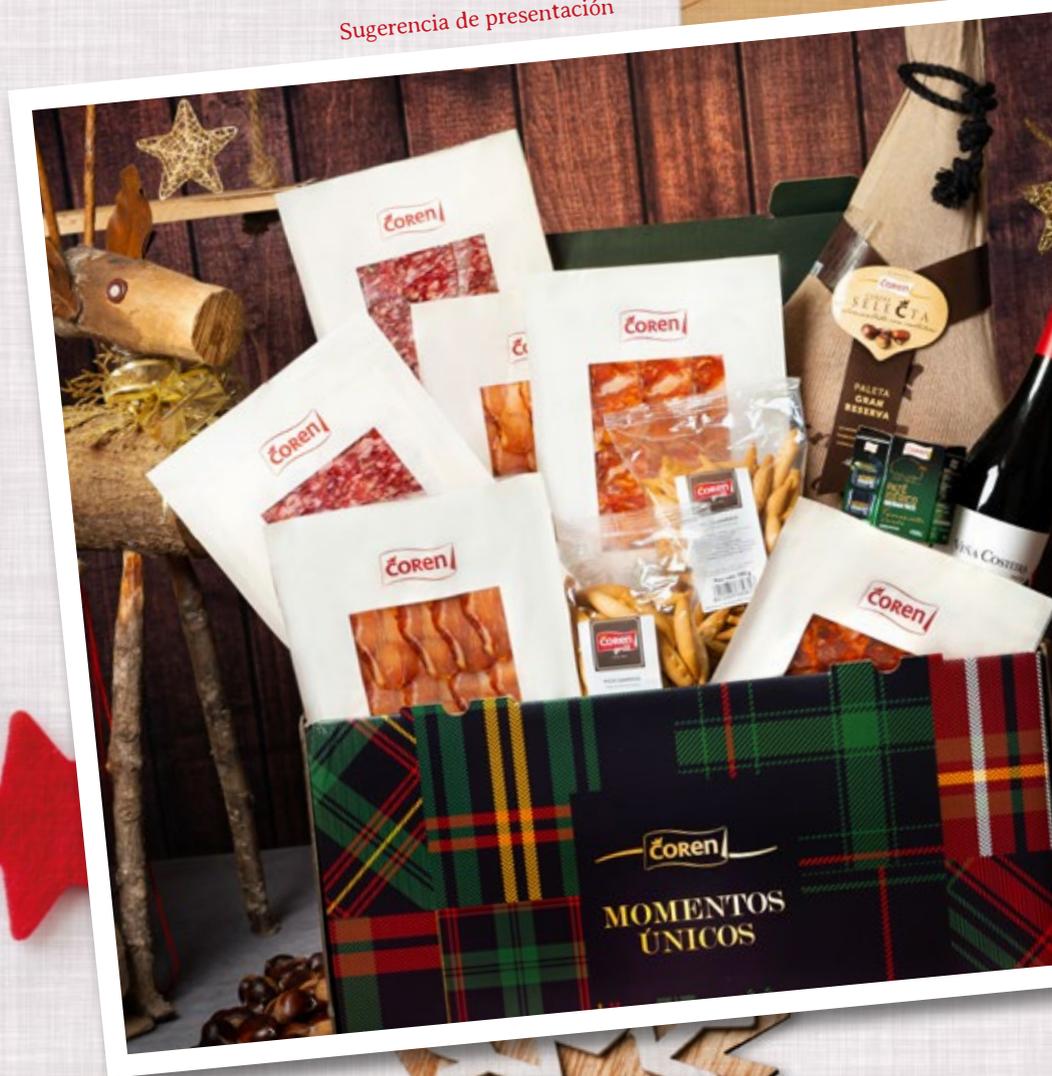
Elige entre nuestro baúl ya preparado, **el Baúl Selecta Navidad**,
o **crea tu propia selección** con los productos de la tienda
que más te gusten: embutidos, dulces, salados,
patés, conservas, vinos...

Sugerencia de presentación

BAÚL SELECTA NAVIDAD

- Paleta Selecta.
- Lomo Selecta 100g (x2 ud.).
- Chorizo Selecta 100g (x2 ud.).
- Salchichón Selecta 100g (x2 ud.).
- Botella de Viña Costeira Mencía.
- Picos camperos 100g (x2 ud.).
- Paté Vettonia Montanea.

Precio: 89 €



Los clásicos imprescindibles

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

Sugerencia de presentación



**FECHAS LÍMITE
PARA ENCARGOS DE
NUESTROS PRODUCTOS
BAJO PEDIDO:**

NOCHEBUENA
Hasta el 21 de diciembre.

NOCHEVIEJA
Hasta el 28 de diciembre.

REYES
Hasta el 4 de enero.

Los clásicos imprescindibles

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

La Navidad es momento de compartir en familia con un manjar típico y majestuoso, disfrutando de los sabores de siempre preparados con mucha delicadeza. Así son nuestros asados Coren Grill, aves de raza seleccionada que se crían de forma tradicional en los campos gallegos y que, gracias a su alimentación vegetal, presentan una carne de especial jugosidad y ternura.

PULARDA DEL CONVENTO

Peso medio en crudo: 3 Kg | Precio: 70 €

CAPÓN ASADO

Peso medio en crudo: 4,2 Kg | Precio: 95 €

PAVITA ASADA

Peso medio en crudo: 3,2 Kg | Precio: 55 €

PALETILLA DE CORDERO

Peso medio en crudo: 1 Kg | Precio: 35 €

COCHINILLO ASADO

Peso medio en crudo: 4,5 Kg | Precio: 125 €

LACÓN ASADO SELECTA

Peso medio en crudo: 5 Kg | Precio: 65 €

Sugerencia de presentación



GALLINA DE RAZA CAMPERA CRIADA CON MIMO POR LAS MONJAS DEL MONASTERIO DE SANTA CLARA DE ALLARIZ.

DURANTE 100 DÍAS SE ALIMENTA DE FORMA NATURAL A BASE DE CEREALES.

El Capón

A NUESTRO ESTILO

El capón es un pollo de raza seleccionada, criado de forma tradicional entre encinas y robles. Su alimentación es 100% vegetal, de ahí que su carne sea tan jugosa.

Sugerencia de presentación



Nuestras especialidades rellenas

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

Sugerencia de presentación



FECHAS LÍMITE
PARA ENCARGOS DE
NUESTROS PRODUCTOS
BAJO PEDIDO:

NOCHEBUENA
Hasta el 21 de diciembre.

NOCHEVIEJA
Hasta el 28 de diciembre.

REYES
Hasta el 4 de enero.

Nuestras especialidades rellenas

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

En Navidad no renunciamos a la variedad ni a la calidad. Por eso en Coren Grill hemos mejorado la receta original de nuestras aves rellenas con una elaboración más artesanal, a fuego lento en horno de leña. Una gran apuesta que favorece la mezcla de los sabores más tradicionales con los actuales toques de innovación.

Las nuevas recetas de nuestras especialidades navideñas intensifican el sabor propio de la carne gracias a las interesantes combinaciones de sus rellenos, con matices dulces y salados.

PULARDA RELLENA DE JAMÓN DE CERDO SELECTA, QUESO CURADO (SIN LACTOSA) Y MANGO

Peso medio en crudo: 2,2 Kg | **Precio: 65 €**

CAPÓN RELLENO DE MOUSSE FOIE TRUFADO Y ARÁNDANOS

Peso medio en crudo: 3,1 Kg | **Precio: 110 €**



Sugerencia de presentación

PAVITA RELLENA DE BACON, UVAS PASAS Y PIÑONES

Peso medio en crudo: 2,8 Kg | **Precio: 72 €**

POLLO DE CORRAL RELLENO DE QUESO SAN SIMÓN DA COSTA (D.O.), DULCE DE MEMBRILLO Y UVAS PASAS

Peso medio en crudo: 1,8 Kg | **Precio: 55 €**



TODOS LOS ASADOS VAN ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA ESPECIAL NAVIDAD.



La Pularda

A NUESTRO ESTILO

Rellena con queso curado, jamón de cerdo Selecta y mango. Se asa a fuego lento con todo el saber artesano que le ponen nuestros cocineros expertos.

Sugerencia de presentación



Redondos y rotis

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

Sugerencia de presentación



**FECHAS LÍMITE
PARA ENCARGOS DE
NUESTROS PRODUCTOS
BAJO PEDIDO:**

NOCHEBUENA
Hasta el 21 de diciembre.

NOCHEVIEJA
Hasta el 28 de diciembre.

REYES
Hasta el 4 de enero.



Redondos y rotis

PRODUCTOS BAJO PEDIDO



Sugerencia de presentación

Las nuevas especialidades rellenas Coren Grill están elaboradas de forma totalmente artesanal y presentan rellenos innovadores que aportan a la carne un sabor único y sorprendente. Los Redondos son piezas nobles de tamaño reducido, ideadas especialmente para familias más pequeñas, que no quieren renunciar a los productos clásicos de estas fechas.

Tus invitados no podrán más que felicitarte por esta apuesta tan diferente, donde se aprecia el sabor de la carne asada a fuego lento en horno de leña, acompañada de ingredientes propios de esta época.

REDONDO DE PULARDA RELLENO DE JAMÓN DE CERDO SELECTA, QUESO CURADO (SIN LACTOSA) Y MANGO

Peso medio en crudo: 800 g | Precio: 29 €

ROTI DE PULARDA RELLENO DE JAMÓN SERRANO Y QUESO CURADO (SIN LACTOSA)

Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 36 €



REDONDO DE POLLO DE CORRAL RELLENO DE QUESO CURADO (SIN LACTOSA) Y DULCE DE MEMBRILLO

Peso medio en crudo: 800 g | Precio: 29 €

ROTI DE CAPÓN RELLENO DE ARÁNDANOS Y CIRUELAS

Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 36 €



REDONDO DE PAVO DE VIÑA RELLENO DE BACON, UVAS PASAS Y PIÑONES

Peso medio en crudo: 800 g | Precio: 29 €

ROTI DE PAVO RELLENO DE JAMÓN SERRANO, CIRUELAS Y PIMIENTO ROJO

Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 36 €



REDONDO DE POLLO ECOLÓGICO RELLENO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y MANGO

Peso medio en crudo: 600 g | Precio: 35 €

ROTI DE TERNERA RELLENO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, RULO DE CABRA Y PIMIENTO ROJO

Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 36 €



TODOS LOS ASADOS VAN ACOMPAÑADOS DE NUESTRA SALSA ESPECIAL DE NAVIDAD



Redondo de Pollo de Corral

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

Disfruta de nuestro Pollo de Corral
100% gallego en su versión más
navideña potenciado por su relleno
de queso curado (sin lactosa) y
dulce de membrillo.

Sugerencia de presentación

El acompañamiento perfecto

Este año puedes acompañar las especialidades Coren Grill con patatas al romero con pimiento confitado, patatas selecta o patatas al ajillo. También puedes optar por nuestro salteado de setas y champiñones o por nuestro clásico de Navidad: orejones, pasas, ciruelas, dátiles y nueces al brandi.

Las guarniciones son cocinadas con mimo y elaboradas al estilo más clásico y tradicional, con un toque especial que aumentará el sabor de los platos en su conjunto.



Sugerencia de presentación

PATATAS AL ROMERO CON PIMIENTO CONFITADO

Ración navideña: 4 rac. de 150g/rac.

Precio: 7 €

PATATAS SELECTA

Ración navideña: 4 rac. de 150g/rac.

Precio: 6 €

PATATAS AL AJILLO

Ración navideña: 4 rac. de 150g/rac.

Precio: 6 €

OREJONES, PASAS, CIRUELAS, DÁTILES Y NUECES AL BRANDI

Ración navideña: 4 rac. de 150g/rac.

Precio: 12 €

SALTEADO DE SETAS, Y CHAMPIÑONES

Ración navideña: 4 rac. de 150g/rac.

Precio: 9 €





Patatas al romero con pimiento confitado

Sugerencia de presentación

Postres navideños

Una selección de postres de Navidad que conquistan por su rico sabor y la elegancia que aportan a tu mesa.

Sugerencia de presentación



Postres navideños

A una gran comida no le puede faltar un gran postre. Pon un broche de oro a tu celebración con nuestros exquisitos dulces.

Este año, como novedad, prueba nuestros **troncos y tronquitos** navideños.

TRONCO CLÁSICO

Precio: 22 €/Ud.

TRONCO ROCHER

Precio: 29 €/Ud.

TRONQUITO NATA

Precio: 4,50 €/Ud.

TRONQUITO TRUFA

Precio: 4,50 €/Ud.

TARTELETA DE FRAMBUESA

Precio: 2,50 €/Ud.

TIRAMISÚ

Precio: 2,50 €/Ración.

ROSCÓN DE REYES*

Precio: 16,50 €/Ud.

*Por encargo



Sugerencia de presentación

Para no dejar ni miga

Porque una buena comida no está completa sin pan, te ofrecemos el magnífico pan de Cea, elaborado de forma artesanal en horno de piedra y cocido con leña.

Y para los más golosos, los deliciosos panes de castaña y de castaña y chocolate.



Sugerencia de presentación

PAN DE CEA

Bolla pequeña | Peso: 500 g

Bolla grande | Peso: 1 Kg

PAN DE CASTAÑAS

Peso variable

PAN DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE

Peso variable

PAN DE MAÍZ

Peso variable

PAN DE CENTENO

Peso variable

BICA GALLEGA

Unidad

CONSULTA LA DISPONIBILIDAD DE ESTOS
PRODUCTOS EN TU TIENDA COREN GRILL

Pan de Cea

En San Cristovo de Cea se transforma la harina de trigo, el agua, la sal y la masa madre en uno de los mejores panes del mundo.

Sugerencia de presentación





Los detalles más dulces

Para endulzar y amenizar nuestra Navidad, disponemos además de productos que te ayudarán a hacer estas fiestas aún más dulces y especiales.

PANETTONE CHOCOLATE VECCHIO FORNO

Peso: 600 g | Precio: 17,95 €

PANETTONE CREMA VECCHIO FORNO

Peso: 600 g | Precio: 17,95 €

PANETTONE FRUTAS VECCHIO FORNO

Peso: 600 g | Precio: 17,95 €

PANETTONE CHOCOLATE FRACCARO

Peso: 750 g | Precio: 35,00 €

BOMBONES BOLA ÁRBOL

Peso: 49 g | Precio: 8,50 €

CREMOSO CHOCOLATE BIO

Peso: 120 g | Precio: 9,95 €

PILARAS DE CHOCOLATE

Peso: 250 g | Precio: 4,90 €

COCHE ANTIGUO CON ROCAS

Peso: 200 g | Precio: 14,95 €

CARRUSEL MINI BARQUILLOS DE CANELA

Peso: 400 g | Precio: 19,95 €

BARQUILLOS CON RULETA

Peso: 400 g | Precio: 29,95 €

GALLETAS JULES CHRISTMAS

Peso: 150 g | Precio: 8,95 €

GALLETAS BEST SELECTION

Peso: 1 Kg | Precio: 19,95 €

GALLETAS LUXURY BELGAIN SELECTION

Peso: 420 g | Precio: 12,95 €

CAMIÓN CON GALLETAS LAMBERTZ

Peso: 1 Kg | Precio: 29,95 €

ALMENDRADOS DE ALLARIZ

Peso: 150 g | Precio: 5,50 €

Sugerencia de presentación



Los detalles más dulces

Un surtido de productos exclusivos
de reconocidas marcas
y gran calidad.

Sugerencia de presentación



Vinos y espumosos gallegos

VIÑA COSTEIRA

- Colección 68.
- Lúa Licores.
- Espumoso Lúa Jazz.
- Tostado.
- Lúa Jamaica Blue Montain.

TERRAS GAUDAS

- Terras Gaudas.
- La Mar.

VERMOUTH GALLEGO

- Petroni (blanco y rojo).

CASAL DE ARMÁN

- Siete Cupos (blanco y tinto).
- Casal de Armán (blanco y tinto).
- Armán Doce.





ESCANÉAME
Y PIDE



atención al cliente
988 369 402

www.corengrill.es



Por **10€** TE LO LLEVAMOS A CASA

SERVICIO CLICK&COLLECT

TU TIENDA COREN GRILL EN UN CLICK

FÁCIL, SEGURO Y SIN ESPERAS

Entra en nuestra nueva web y haz tu pedido, nosotros lo prepararemos para que lo recojas en tienda sin esperas.

FECHAS LÍMITE PARA ENCARGOS DE NUESTROS PRODUCTOS BAJO PEDIDO:

NOCHEBUENA | Hasta el 21 de diciembre.

NOCHEVIEJA | Hasta el 28 de diciembre.

REYES | Hasta el 4 de enero.



ÚNETE AL CLUB COREN GRILL
Y DESCUBRE TODAS
SUS VENTAJAS



En enero sorteamos

**5 TARJETAS REGALO COREN
GRILL DE 150€ CADA UNA**

entre todos nuestros clientes del Club Coren Grill que hayan realizado su encargo de Navidad, fin de año o Reyes con nosotros.

Para que todo esté en su punto

Prepáralos en tu casa siguiendo estas sencillas instrucciones.

Consulta en tienda o en la etiqueta de la caja la información de los tiempos y temperatura de cada producto.

AVES ASADAS (como el Capón Asado)

					CONSERVACIÓN  0-4°C
Precalentar el horno a 250°C	Hornear a 220°C, 45 min. sin grill	45' min.	Trinchar	Salsear al gusto	

AVES RELLENAS (como la Pularda Rellena)

				
Precalentar el horno a 250°C	Retirar la red	Cortar muslos y alas. Filetear el centro en lonchas de 1 cm.	Colocar todo junto en la bandeja y salsear al gusto	

			CONSERVACIÓN  0-4°C
Hornear a 220°C, 35 min. sin grill	35' min.	Retirar del horno y volver a salsear	

REDONDOS Y ROTIS (como el Redondo de Pularda)

				
Precalentar el horno a 250°C	Retirar la red	Filetear en lonchas de 1 cm. aprox.	Colocar todo junto en la bandeja y salsear al gusto	

			CONSERVACIÓN  0-4°C
Hornear a 220°C, 30 min. sin grill	30' min.	Retirar del horno y volver a salsear	

coren grill



Consejos de nuestro elfo



**¿ES DEMASIADA COMIDA,
O MUY POCA?
¿ESTA GUARNICIÓN MARIDARÁ
BIEN CON MI COMIDA?**

En todos nuestros CorenGrill habrá disponible un Elfo de Navidad que resolverá todas tus dudas y te aconsejará para que tu pedido se ajuste perfectamente a tus necesidades.



CONSEJOS DE EMPLATADO

DESCUBRE COMO TRINCHAR, SALSEAR Y EMPLATAR TUS ASADOS NAVIDEÑOS EN PRÁCTICOS VIDEOS EXPLICATIVOS EN EL ESPECIAL DE NAVIDAD DE NUESTRA WEB: WWW.CORENGRILL.ES



TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE VENDEN BAJO PEDIDO EN TU TIENDA COREN GRILL HABITUAL, POR TELÉFONO O A TRAVÉS DE LA WEB WWW.CORENGRILL.ES

Además este año dispondremos de reparto a domicilio. Consulta la disponibilidad en tienda.



A CORUÑA

Plaza Pontevedra, nº 10, Telf. Encargos 981 210 728

SANTIAGO

República de El Salvador, 22, Telf. Encargos 981 59 45 81

OURENSE

Bedoya, 2-4, Telf. Encargos 988 244 958

Eulogio Gómez Franqueira (Estación), Telf. Encargos 988 371 291

XINZO

Aparcamiento Plaza de Abastos, Telf. Encargos 988 462 755

PONTEVEDRA

Andrés Muruais, 1-3, Telf. Encargos 986 896 994

VIGO

Rosalía de Castro, 51, Telf. Encargos 986 438 582

Avd. de Balaídos, 73, Telf. Encargos 986 210 771

Horario tiendas:

L-S de 9:30 a 21:00h, domingos y festivos de 9:30 a 16h.

*Salvo Xinzo, Balaídos e Hispanidad de 9:30 a 16h.



corengrill.es



atención al cliente
988 369 402

