



Alimentos de Galicia

LA NAVIDAD EN TU MESA 2023



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**.

Contamos además con una **completa oferta de servicios** para hacer tu Navidad más cómoda:

Reparto a domicilio. ¡Llevamos tu comida o cena a casa! Consulta el servicio en tienda.

Servicio de catering. Nuestro producto presentado de una forma única para que lo disfrutes con los tuyos. Toda nuestra experiencia y buen hacer ahora también para fiestas y eventos. Pedido con mínimo 48 horas de antelación.

Corte de jamón. Con nuestros maestros jamoneros, para que puedas disfrutar del arte charcutero de COREN: productos gourmet cortados a mano y con una presentación exquisita.

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	ARTE CHARCUTERO
8	TABLAS DE ENSUEÑO
10	JAMONES, MAESTROS CORTADORES Y “EL DE CASTAÑAS”
12	JAMONES PARA SORPRENDER
14	CESTAS NAVIDAD GOURMET
16	CESTAS NAVIDEÑAS
18	LOS CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES
24	NUESTRAS ESPECIALIDADES RELLENAS
28	REDONDOS Y ROTIS
32	EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO
34	POSTRES NAVIDEÑOS
36	LOS PANETONE MÁS DELICIOSOS
38	LOS DETALLES MÁS DULCES
40	VINOS Y LICORES ESPUMOSOS
41	SELECCIÓN DE VINOS GOURMET
42	PARA NO DEJAR NI MIGA
43	PARA QUE TODO ESTE EN SU PUNTO
47	CONSEJOS DE NUESTRO ELFO
48	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
Crema de boletus y trufa:16 €/kg
Pastel de salmón:26,95€/600 g
Pastel de marisco:.....26,95€/800 g
Salpicón de marisco:30€/kg

EMPANADAS GALLEGAS

Cerdo selecta con manzana 16,95€/ud
Pollo de Corral.....16,95€/ud

Sugerencia de presentación



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

Sugerencia de presentación



Arte charcutero

Disfruta de nuestro arte charcutero.
La mejor presentación en tu mesa con
nuestros mejores jamones, embutidos
Selecta y quesos.

Sugerencia de presentación



Los mejores embutidos preparados y presentados para que los disfrutes con los 5 sentidos. A nuestro producto estrella, el Jamón Selecta, se unen nuestra selección de quesos y nuestro Lomo, Chorizo, Salchichón y Lacón Selecta.

COREN

El de castañas



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 LACÓN ASADO SELECTA CON PIMENTÓN

Desde 8,85€

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.....	1,99€/100 g
Salchichón Selecta.....	1,99€/100 g
Lacón asado Selecta	1,65€/100 g

Encargar con 48 horas de antelación

Tablas de ensueño



Sorprende a tu familia y amigos con nuestras tablas de ensueño.
Presentaciones únicas, flores de embutidos, brochetas de queso,
jamón corte cuchillo o extrafino y frutas y picos delicatessen.
Composiciones que despertarán todos tus sentidos.

ČOREN

El de castañas



TABLA DE EMBUTIDOS SELECTA PREMIUM

Lomo, Salchichón, Chorizo y Jamón Selecta.

Queso Marcos Conde Cabra, curado y semicurado Cameros, Arzúa Ulloa, uva verde, pan de pasas y pan soplado.

Desde 35€



TABLA QUESOS PREMIUM

Queso San Simón, Arzúa Ulloa, curado y semicurado Cameros, Marcos Conde Cabra.

Uva verde y negra, arándanos, frambuesas, fresas, nueces, pistachos, picos camperos, crackers, caramelo castañas, romero y tomillo.

Desde 35€

Encargar con 48 horas de antelación

Jamones, maestros cortadores y El de castañas

Este año nuestro jamón Selecta de Coren, "El de castañas"
cumple 10 años. Ponlo en tu mesa y disfruta de nuestro
jamón gallego de Castañas con los tuyos.

EL DE CASTAÑAS

Jamón 18 meses Selecta..... 109€/ud.

Jamón 24 meses Selecta..... 129€/ud.

Paleta Selecta..... 59€/ud.

Jamón ibérico Vettonia Montanea cebo 189€/ud.

Jamón ibérico Vettonia Montanea (bellota 50%) 269€/ud.



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





JAMÓN DE 10

CELEBREMOS JUNTOS 10 AÑOS



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 2023.

Jamones para sorprender

ESTUCHES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

CAJA SELECTÍSIMA

18 meses Precio: 145€

24 meses Precio: 165€

ESTUCHE JAMÓN SELECTA EDICIÓN ESPECIAL 24 MESES

Pieza de: 8-9 kg aprox. | Precio: 129€

ESTUCHE JAMÓN SELECTA 18 MESES

Pieza de: 7-8 kg aprox.

Precio: 109€

ESTUCHE PALETA SELECTA

Pieza de: 4-4,5 kg aprox. | Precio: 59€





CAJA MOMENTOS ÚNICOS JAMÓN SELECTA 4 TACOS

18 meses **Precio: 129€**

24 meses **Precio: 149€**

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: 80€

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: 65€



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: 45€

CAJA 5 SOBRES JAMÓN SELECTA

Corte máquina **Precio: 16€**

Corte tradicional **Precio: 19,75€**

Corte cuchillo **Precio: 24,75€**



Cestas Navidad gourmet

Regala Navidad y tus mejores deseos con nuestras cestas gourmet. Cestas con los productos más exclusivos y especiales. Todo ello presentado con el máximo mimo y cariño para deleitar y sorprender a los que más quieres.







Gestas Navideñas

Sorprende a los tuyos.



Gestas Navideñas

Sorprende a los tuyos.

A photograph of a white envelope. At the top center is a red logo with the word 'Coren' in a stylized font, featuring a crown above the 'C'. Below the logo is a red wax seal that has been broken, revealing a textured, reddish-brown surface. The envelope is placed on a dark, textured surface.



VISA COSTEIRA
 marca de

Elige entre nuestras **Cestas de Navidad** ya preparadas
o **crea tu propia selección** con los productos de la tienda
que más te gusten: embutidos, dulces, salados,
patés, conservas, vinos...



- Paleta Selecta (unidad)
 - Lomo Selecta barra
 - 1/4 de queso San Simón da Costa
 - Queso Cameros semicurado (250 g)
 - Pan de pasas
 - Paté Vettonia Montanea Ibérico tradicional
 - Galletas mariñeiras
 - Aceite picua Abril
 - Salmón ahumado (80 g)
 - Filetes de anchoa
 - Bonito del norte
 - Melocotón en tarro de cristal (3 kg)
 - Vino Viña Costeira Mencía
 - Vino Viña Costeira Treixadura
- Precio: 150€**



- Jamón Selecta corte máquina (100g)
 - Lomo Selecta (100 g)
 - Chorizo Selecta (100 g)
 - Salchichón Selecta (100 g)
 - 1/4 queso San Simón da Cost
 - Queso Cameros semicurado (250 g)
 - Anchoas
 - Galletas mariñeiras
 - Aceite Picual Abril
 - Salmón ahumado (80 g)
 - Vino Viña Costeira Mencía
 - Vermut Petroni
- Precio: 75€**



- Jamón Selecta corte máquina (100g)
 - Lomo Selecta (100 g)
 - 1/2 queso San Simón da Costa
 - Mini Fuet Selecta
 - Picos rústicos
 - Patatas fritas Bonilla
 - Aceitunas
 - Bonito del norte
 - Cookies de chocolate
- Precio: 45€**

Los clásicos imprescindibles

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

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

AVES CLÁSICAS 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: 72€

CAPÓN ASADO

Peso medio en crudo: 4,2 Kg | Precio: 97€

PAVITA ASADA

Peso medio en crudo: 3,2 Kg | Precio: 57€

PIERNA DE PAVO MARINADA A LAS FINAS HIERBAS

Peso medio en crudo: 1,1 Kg | Precio: 31€

NOVEDAD

Sugerencia de presentación



COREN PRESENTA LA PIERNA DE PAVO MARINADA A LAS FINAS HIERBAS ASADA DE FORMA TRADICIONAL Y ELABORADA CON INGREDIENTES NATURALES. UN PRODUCTO JUGOSO Y CRUJIENTE QUE GUSTARÁ A TODOS EN CASA

La Pularda

Gallina de raza campera criada con mimo por las monjas del Monasterio de Santa Clara de Allariz. Durante 10 días se alimenta de forma natural a base de cereales



Más clásicos Navideños

CLÁSICOS TRADICIONALES

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 el resto de clásicos tradicionales de Coren Grill, sobre todo, nuestra gama Selecta. Cerdos de raza seleccionada que se crían de forma tradicional en los campos gallegos y que, gracias a su alimentación a base de castañas, presentan una carne de especial jugosidad y ternura.

LACÓN ASADO SELECTA

Peso medio en crudo: 5 Kg | Precio: 70€

ESPALDITA SELECTA

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

NOVEDAD

PALETILLA DE CORDERO

Peso medio en crudo: 1 Kg | Precio: 40€

COCHINILLO ASADO

Peso medio en crudo: 4,5 Kg | Precio: 130€

Sugerencia de presentación



RAZA DE CERDO SELECCIONADA PARA FACILITAR LA INFILTRACIÓN DE GRASA.

CRIANZA TRADICIONAL EN GALICIA.

ALIMENTACIÓN NATURAL A BASE DE CASTAÑAS.



Lacón asado Selecta

Raza de cerdo seleccionada para
facilitar la infiltración de grasa.
Crianza tradicional en Galicia
Alimentación natural a base de castañas.

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: 67€

CAPÓN RELLENO DE MOUSSE DE FOIE TRUFADO Y ARÁNDANOS

Peso medio en crudo: 3,1 Kg | Precio: 115€



Sugerencia de presentación



PAVITA RELLENA DE BACON, UVAS PASAS Y PIÑONES

Peso medio en crudo: 2,8 Kg | Precio: 75€

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: 57€



TODOS LOS ASADOS VAN
ACOMPANADOS DE UNA SALSA
ESPECIAL NAVIDAD.



Pollo de Corral

Relleno de queso San Simón da Costa,
dulce de membrillo y uvas pasas. Se asa
a fuego lento con todo el saber artesano
que le ponen nuestros cocineros.

Sugerencia de presentación



Redondos y rôtis

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



Sugerencia de presentación

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

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: 31€

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

Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 38€



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

Peso medio en crudo: 800 g | Precio: 31€

ROTI DE CAPÓN RELLENO DE ARÁNDANOS Y CIRUELAS

Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 38€



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

Peso medio en crudo: 1,1 Kg | Precio: 31€

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

Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 38€



REDONDO DE POLLO ECOLÓGICO RELLENO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y MANGO

Peso medio en crudo: 600 g | Precio: 31€

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

Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 38€



TODOS LOS ASADOS VAN ACOMPAÑADOS DE NUESTRA SALSA ESPECIAL DE NAVIDAD

Roti de Capón

PRODUCTO BAJO PEDIDO

Disfruta de nuestro Capón 100% gallego en su versión más navideña potenciado por su relleno de arándanos y ciruelas.

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 nuestros clásicos 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 AL AJILLO

Ración navideña: 4 rac. de 150g/rac.

Precio: 7€

PATATAS A LA GALLEGA CON CASTAÑAS

Ración navideña: 4 rac. de 150g/rac.

Precio: 10€

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: 10€

VERDURAS AL DENTE

Ración navideña: 4 rac. de 150g/rac.

Precio: 10€



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



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: 23€/Ud.

TRONCO ROCHER

Precio: 29,95€/Ud.

**TRONCO
CREMA CARAMELO**

Precio: 9,95€/Ud.

TRONQUITO CLÁSICO

Precio: 4,50€/Ud.

POSTRE ROCHER

Precio: 4,50€/Ud.

TIRAMISÚ

Precio: 3,50€/Ud.

TARTELETA DE CHOCOLATE

Precio: 2,50€/Ud.

**ROSCÓN DE REYES
CLÁSICO Y NATA**

Precio: 16,50€/Ud.



Sugerencia de presentación

Los Panetones más deliciosos

El auténtico Panetone italiano. Hemos seleccionado el mejor panetone y escogido las mejores propuestas, combinaciones y presentaciones para que disfrutes sorprendiendo a los tuyos.

PANETONE CAPELLIERE LOISON

Peso: 1 Kg, Precio: 45€/Ud

PANETONE LATT CARAMELO Y SAL LOISON

Peso: 750 g, Precio: 30€/Ud

PANETONE LATT MANDARINA LOISON

Peso: 750 g, Precio: 30€/Ud

PANETONE LATT CHOCOLATE LOISON

Peso: 750 g, Precio: 30€/Ud

PANETONE GENESI CLÁSICO LOISON

Peso: 500 g, Precio: 22€/Ud

PANETONE GENESI CHOCOLATE LOISON

Peso: 600 g, Precio: 22€/Ud

PANETONE VENEZIA CHOCOLATE

Peso: 600 g, Precio: 22€/Ud

PANETONE MAGNUM CHOCOLATE

Peso: 3 Kg, Precio: 95€/Ud

PANETONE MAGNUM CHOCOLATE

Peso: 5 Kg, Precio: 125€/Ud



Los Panetones

El panetone ya forma parte de nuestras mesas y también es un regalo perfecto para una ocasión especial.

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.

PILARAS DE CHOCOLATE

Peso: 250g | Precio: 5€

ALMENDRADOS DE ALLARIZ

Peso: 150 g | Precio: 6€

GALLETAS BEST SELECTION

Peso: 520 g | Precio: 15€

GALLETAS BEST SELECTION

Peso: 1 Kg | Precio: 22€

GALLETAS DE MANTEQUILLA

Peso: 500 g | Precio: 16,50€

CARRUSEL MINI BARQUILLOS DE CANELA

Peso: 400g | Precio: 22€

POLVORONES FELIPE II

Peso: 5 Kg | Precio: 40€

Sugerencia de presentación



Los detalles más dulces

Un surtido de productos exclusivos
de reconocidas marcas y gran calidad

Sugerencia de presentación



Vinos, licores y espumosos gallegos

VINOS

Rías Baixas

La Mar, O Rosal, 97% Loureiro, 2% Caíño blanco, 1% Alvarinho. 25,50€ ●

Do Ferreiro, Salnés, 100% Alvarinho. 19,50€ ●

Albamar, Salnés, 100% Alvarinho. 18,50€ ●

Terras Gauda, O Rosal, 70% Alvarinho, 23% Caíño blanco, 7% Loureiro. 17,50€ ●

Ribeira Sacra

Prómine Singular, Amandi, 100% Mencia. 24€ ●

Valdeorras

Louro, O Bolo, 96% Godello, 8% Treixadura. 20,95€ ●

Ribeiro

Armán Doce, Val Do Avia, moscatel de Grao Miúdo. 31,50€ DULCE

Pepe Carrasca, Val Do Avia, 100% Treixadura. 22,95€ ●

Felicísimo, Val Do Avia, Treixadura. 16,50€ ●

Casal de Armán, Val Do Avia, 90% Treixadura, 5% Godello, 5% Alvarinho. 15€ ●

Casal de Armán, Val Do Avia, Sousón, Caíño, Brancelo. 14,95€ ●

Colección 68, Val Do Avia, Treixadura, Alvarinho, Godello. 13,50€ ●

7 Cupos, Val Do Avia, 100% Treixadura. 9,95€ ●

7 Cupos, Val Do Avia, Sousón, Caíño, Brancellao. 9,95€ ●

LICORES, VERMÚS Y ESPUMOSOS

Licor Café Lúa Jamaica 45,95€

Licor de Hierbas Lúa 16,95€

Crema de Orujo Lúa 16,25€

Licor de Orujo Lúa 16,25€

Vermú Peregrino Rojo 15,50€

Vermú Peregrino Blanco 15,50€

Espumoso Lúa Jazz 12,95€



Selección de vinos gourmet

Disfruta de una selección especial de vinos pensados para ti y los tuyos.
Todos nuestros vinos seleccionados tienen historias únicas y características
especiales que harán que disfrutes de ellos y aciertes siempre.

VINOS

Ribera del Duero

Vega Sicilia, finca V.S. 96% Tinta fina y 4% Merlot. 239€ ●

Pago de Carraovejas, Peñafiel, 92% Tinta fina, 5% Cabernet, 3% Merlot. 44,50€ ●

Castilla y León

Mauro, Tudela del duero, Tempranillo y Syrah. 39€ ●

Rioja

Angelita, Rioja Alavesa, Tempranillo, Garnacha, Viura, Graciano y Malvasía. 29,95€ ●

Sela, Rioja alta, 95% Tempranillo, Graciano, Garnacha. 24,50€ ●

Álvaro Palacios Placet, Rioja oriental, 100% Viura. 27€ ●

Francia

Bourgogne Merlin, Borgoña, 100% Pinot Noir. 27,50€ ●

Italia

Ancarani Bianco Perla, Emilia Romana, 100% Albana. 19,50€ ●

CHAMPAGNES Y VERMÚ

Champagne André Roger Rosé, Champagne, 100% Pinot Noir. 47,50€

Champagne André Heucq Blanc, Valle de la Marne, 100% Meunier. 44,50€

La Copa, Jerez, Pedro Ximénez y Oloroso. 15,95€



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

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	

RECOMENDADOS
POR MARTÍN
BERASATEGUI

Martín Berasategui



Descubre aquí más
consejos y recetas

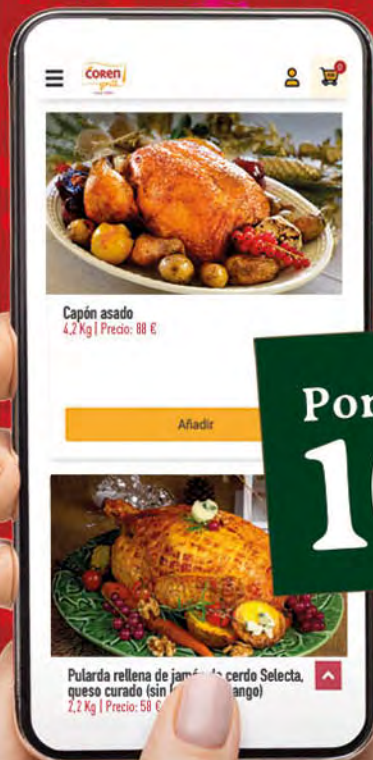


ESCANÉAME
Y PIDE



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



SORTEAMOS UN VIAJE
PARA 2 PERSONAS A

Disneyland®
PARIS

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

coren
grill





Consejos de nuestro elfo

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

En todos nuestros Coren Grill 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 CÓMO TRINCHAR, SALSEAR Y EMPLATAR
TUS ASADOS NAVIDEÑOS EN PRÁCTICOS VÍDEOS
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

Urzáiz, 201, Telf. Encargos 886 130 525

Enrique Macías, 9 (Hispanidad), Telf. Encargos 886 112 756

Horario tiendas:

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

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



atención al cliente
988 369 402