

LAS TAPAS DE CORNELIA AND CO by Andrés Huarcaya

FRÍAS:

Selección de olivas	2,50€
Jamón ibérico reserva de jabugo 50 gr.	15,50€
Anchoas del cantábrico (4 filetes "00")	8,00€
Mortadela premium italiana	4,50€
Ensalada de tomate y ventresca de atún	8,50€
Ensaladilla rusa a nuestra manera	5,50€
Sashimi de salmón con sus huevas	9,50€
Cebiche clásico de corvina d.o. Perú	13,50€
Cebiche de corvina nikei	14,50€
Tataki de atún con ponzu y miso	15,00€

LAS FRITURAS:

Croquetas caseras de pollo rustido (4 unidades)	7,20€
Buñuelos de bacalao con miel (4 unidades)	7,80€
Patatas bravas con salsa de rocoto	6,50€
Bombas rellenas de pulpo (3 unidades)	6,90€
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	9,00€
Wantan relleno de gambas con salsa agridulce (6 unidades)	11,60€

"Pa de coca con tomate y aceite de oliva virgen"
3,50€

CALIENTES:

La tapa estrella "oreja de cerdo crujiente" (Cocida a 70°C durante 12 horas)	8,50€
Bikini de mozzarella/jamón ibérico y trufa	7,50€
Espárragos verdes a la plancha con parmesano reggiano	9,70€
Queso de cabra a la plancha con miel y nueces	6,50€
Faji-tex-mex rellena de ternera, verduras, queso emmental y salsa de chili	8,10€
Costillas de cerdo ibérico al estilo thai (Cocción durante 24 horas a 63°C)	15,90€
Tacos de solomillo de ternera ecológica en su jugo	19,50€
Presa ibérica con nuestro chimichurri	15,90€
Callos con cap i pota y garbanzos del abuelo	7,50€
Canelon de rabo de toro guisado en vino tinto	8,90€
"Mar y montaña", albóndigas con sepia fresca	10,70€
Alitas de pollo "tandori"	8,50€
Pulpo a la brasa con mojo rojo y papa arrugada	19,40€
Arroz marinero (tiempo de espera 25 minutos aprox.)	18,00€
Mejillones al vapor con tomate y albahaca fresca	8,20€

CON UN PAR DE HUEVOS ECOLÓGICOS,
ESTRELLADOS CON:

Jamón ibérico de jabugo	16,50€
Chorizo made in Galicia	9,50€
Butifarra negra made in "Vic"	9,30€
Virutas de calamar y jugo de carne	10,50€

CORNELIA AND CO LOS POSTRES

Espuma de yogur con mango en dos texturas	5,50€
El drácula "2016"	5,70€
Cremoso de chocolate explosivo	6,00€
Nuestro tiramisú	5,75€
Gin-cítricos-frozen	5,50€
La clásica "crema catalana"	5,10€
Frutas aromatizadas con menta y albahaca	5,80€
Sorbetes: de limón / frutos rojos	4,90€
Helados: de vainilla / chocolate / leche merengada	4,90€