

CATÁLOGO 2025



• Desde 1959 •

# El Sabor de la Ilusión





## MÁS CERCA DE TI

Trabajamos con mimo nuestras mejores materias primas para llevar a nuestros clientes los momentos más sabrosos de la Navidad.

Te ofrecemos una gran variedad de propuestas para que tu menú navideño sea un éxito: entrantes, tablas y embutidos, nuestros clásicos como el capón y la pularda o nuestras especialidades rellenas, así como ricos postres y guarniciones.

Tenemos también los mejores jamones, como El de castañas, presentado en pieza o en estuche ya cortado y listo para disfrutar, o nuestros ibéricos Vettonia Montanea para los más exquisitos paladares.

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.

### 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.

## **Menú Navidad Coren Grill**

Tablas de ensueño .....	4
Entrantes navideños.....	6
Nuestros asados clásicos .....	10
Nuestros asados rellenos.....	12
El acompañamiento perfecto.....	14
Postres navideños.....	16
Para no dejar ni miga.....	18
Los detalles más dulces.....	20

## **Otros servicios navideños**

Para que todo esté en su punto.....	22
Consejos de nuestro elfo.....	23
Reparto a domicilio .....	23
Jamones para sorprender .....	24
Baúles navideños .....	26

coren

*El de castañas*

## TABLAS DE ENSUEÑO

Con nuestros embutidos de  
El de Castañas y una cuidada  
presentación.

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

# Tablas

DE ENSUEÑO



Los mejores embutidos preparados y presentados para que los disfrutes con los cinco sentidos. A nuestro producto estrella, el jamón El de Castañas, se unen nuestra selección de quesos y nuestro lomo, chorizo y salchichón de El de Castañas.



**TABLA SOUTO**  
Jamón El de Castañas  
Corte tradicional  
18 meses .....17,95 €



**TABLA OBRADOIRO**  
Jamón ibérico Vettonia  
Corte tradicional  
Cebo campo .....32,95 €



**TABLA PEREGRINA**  
Jamón ibérico Vettonia  
Corte cuchillo  
Bellota .....66,95 €



**TABLA CASTIÑEIRA**  
Jamón, lomo, chorizo  
y salchichón  
El de Castañas..25,95 €



**TABLA LAREIRA**  
Chorizo , salchichón  
y lomo El de Castañas,  
mix de frutos secos  
deshidratados  
y uvas..... 25,95 €



**TABLA PASTOREO**  
Quesos San Simón,  
Idiazabal, semicurado,  
curado, Gouda  
acompañados de arándanos,  
orejones, grosellas  
y nueces..... 38,95 €



## ENTRANTES NAVIDEÑOS

Para comenzar por todo lo alto, una  
deliciosa experiencia de sabores  
intensos en pequeñas dosis.

PRODUCTOS BAJO PEDIDO



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

# Entrantes

## NAVIÑOS



Una selección de entrantes que siempre triunfan.  
Lleva el sabor de estos clásicos de la Navidad a tu mesa:  
empanadas, salpicón, pasteles salados, las nuevas tablas de  
lacón asado y mucho más.



Salpicón de marisco  
35 €/Kg.



Empanada de cerdo  
El de Castañas /pollo al curry  
600 g. 17,95 €/Ud.



Tatin de verduras  
80 g. 2,50 €/Ud.



Tabla lacón asado  
700 g. 19,95 €/Ud.

NOVEDAD



Muselina de espárragos verdes  
70 g. 2 €/Ud.



Muselina de calabaza  
70g. 2 €/Ud.





# Nuestros asados de Navidad

— ★ —

Toda una tradición donde la familia y los amigos se reúnen para disfrutar de una deliciosa comida. Estas Navidades el delicioso aroma de la carne asada inundará tu cocina creando un ambiente festivo y acogedor.



## ASADOS CLÁSICOS

Carnes sin relleno con los que siempre aciertas, el sabor de la navidad de siempre.

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

# ASADOS Clásicos



¡Los clásicos que nunca fallan! Seleccionamos las mejores carnes para asarlas a fuego lento en nuestros hornos, cuidando que cada pieza quede en su punto. ¡Para que tú solo te preocupes de disfrutar!

RECOMENDADO  
DE 1 A 4 PERSONAS



### Paletilla de cordero

Peso medio crudo 1 kg.....42 €/Ud.

### Pierna de pavo a la trufa

Peso medio crudo 1,1 kg.....34 €/Ud.

### Suprema de pularda a la trufa

Peso medio crudo 0,7 kg..... 31 €/Ud.

NOVEDAD

## FECHAS LIMITE PARA ENCARGOS

NOCHEBUENA | Hasta el 19 de diciembre.

NOCHEVIEJA | Hasta el 26 de diciembre.

REYES | Hasta el 2 de enero.



Todos los asados van acompañados de una salsa especial de Navidad receta mejorada.

RECOMENDADO PARA  
MÁS DE 4 PERSONAS



### Pularda del Convento

Peso medio crudo 3 Kg.....75 €/Ud.

### Capón

Peso medio crudo 4,2 Kg.....102 €/Ud.

### Pavita

Peso medio crudo 3,2 Kg.....57 €/Ud.

### Lacón El de Castañas

Peso medio crudo 6,5 Kg..... 80 €/Ud.

### Cochinillo

Peso medio crudo 4,5 Kg..... 140 €/Ud.



\* Sugerencia de presentación



## ASADOS CON RELLENOS

Nuestras carnes rellenas con los  
ingredientes más exclusivos y  
originales para una experiencia única.

PRODUCTOS BAJO PEDIDO



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

# ASADOS Con rellenos



Higos, pasas, nueces de macadamia, granada...  
Nuestras mejores carnes rellenas para hacer de tus celebraciones  
una experiencia única llena de sabor.

RECOMENDADO  
DE 1 A 4 PERSONAS



Suprema de pularda marinada rellena con  
pimientos asados caramelizados y queso de cabra  
Peso medio crudo 1 kg .....33 €/Ud.

Muslo de pavo relleno de bacon,  
uvas pasas y piñones  
Peso medio crudo 1 kg .....34 €/Ud.

Aleta de Ternera Gallega  
rellena de ciruelas y piñones  
Peso medio crudo 900 g.....39 €/Ud.

Roti de pularda relleno de jamón  
y queso curado (sin lactosa)  
Peso medio crudo 1,2 kg.....40 €/Ud.

Roti de capón relleno  
de arándanos y ciruelas  
Peso medio crudo 1,2 kg.....42 €/Ud.

Roti de pavo relleno con jamón curado,  
ciruelas y pimienta roja  
Peso medio crudo 1,2 kg.....38 €/Ud.

RECOMENDADO PARA  
MÁS DE 4 PERSONAS



Pularda rellena de jamón El de Castañas,  
queso curado (sin lactosa) y mango  
Peso medio crudo 2,2 kg .....69 €/Ud.

Capón relleno de mousse de foie  
y arándanos  
Peso medio crudo 3,1 kg .....120 €/Ud.

Pavita rellena de bacon,  
uvas pasas y piñones  
Peso medio crudo 2,8 kg .....76 €/Ud.

Pollo de Corral relleno de queso San Simón  
da Costa (D.O.P.), membrillo y uvas pasas  
Peso medio crudo 1,8 kg.....58 €/Ud.



\*Sugerencia de presentación



## GUARNICIONES

Te asesoramos para que tengas  
el acompañamiento perfecto  
para cada plato.

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

# Guarniciones



EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO

Una guarnición a la altura del plato principal,  
que lo acompañe, pero que también lo deje brillar.



Patatas con pimientos confitados  
Ración 600g .....9 €



Orejones, pasas, ciruelas, dátiles  
y nueces al brandy  
Ración 600g .....13 €



Puré de boniato  
Ración 600g .....8 €



Cebollitas confitadas  
Ración 400g.....14 €

NOVEDAD



# POSTRES NAVIDEÑOS

El broche perfecto  
para cualquier celebración.

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

# Postres

## NAVIDEÑOS



Una selección de los mejores postres elaborados artesanalmente en nuestros obradores, para terminar tus celebraciones con el toque más dulce.



**Trenza artesana**  
10,95 €/ Ud.



**Tartaleta frambuesa**  
3,50 €/ Ud.



**Tiramisú**  
3,50 €/ Ud.



**Tatin de manzana**  
3,50 €/ Ud.

NOVEDAD



**Charlotte de frutos rojos**  
3,50 €/ Ud.

NOVEDAD



## PANES NAVIDEÑOS

Porque una buena comida  
no está completa sin un buen pan.

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

# Panes

## NAVIDEÑOS

---

★



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.

### PAN DE CEA

Bolla pequeña 500g

Bolla grande 1kg

### PAN DE CASTAÑAS

Peso variable

### PAN DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE

Peso variable

### PAN DE MÁIZ

Peso variable

### PAN DE CENTENO

Peso variable

### BICA GALLEGA

Unidad

### CONSULTA DISPONIBILIDAD

Pregunta en tu tienda Coren Grill  
la disponibilidad de cada producto



Pan de castañas



Bica gallega



Pan de Cea



## DETALLES DULCES

Caprichos exquisitos, un regalo perfecto  
que marca la diferencia.

PRODUCTOS BAJO PEDIDO



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

# Detalles

## DULCES



Para una persona especial, para regalar o para darte un capricho. Una exclusiva selección de dulces de alta calidad con una presentación exquisita.

Galletas inglesas Woodland 500g.....	25,95 €	Pastel de chocolate con naranja 225g.....	13,95 €
Galletas Nutcrackers 300g.....	19,95 €	Bombones 205g.....	27,95 €
Galletas Toy&sweet 200g.....	16,95 €	Surtido de chocolates 110g.....	7,95 €
Pilares de chocolate.....	5,95 €	Cremoso de chocolate pralines 120g.....	9,95 €
Galletas de manzana y chocolate 300g.....	15,95 €	Crispies y barritas de queso Gouda 200g ...	6,95 €
Galletas de chocolate 100g.....	4,95 €	Barquillos artesano 450g.....	19,95 €
Panettone clásico Loison 750g.....	39,00 €	Carrusel barquillos 225g.....	22,95 €
Panettone chocolate Loison 750g.....	42,00 €	Coche rocas con almendras 200g.....	15,95 €
Panettone clásico mini 100g.....	8,95 €	Panettone chocolate Gran Ducale 600g....	17,95 €
Barquillos de crema de avellanas 190g.....	23,95 €	Melocotones en almibar 2.950g.....	28,95 €
Galletas con almendras 250g.....	18,95 €	Almendrados de Allariz 150g.....	6,95 €





## 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

 <p>Precalentar el horno a 250°C</p>	 <p>Hornear a 220°C 45 minutos sin grill</p>	 <p>Trinchar</p>	 <p>Salsear al gusto</p>
---	---	---	---

### AVES RELLENAS (como la pularda rellena) Conservación ❄ 0-4°C

 <p>Precalentar el horno a 250°C</p>	 <p>Retirar la red</p>	 <p>Cortar muslos y alas. Filetear el centro en lonchas de 1cm</p>
 <p>Colocar todo junto en la bandeja y salsear al gusto</p>	 <p>Hornear a 220°C durante 30 minutos sin grill</p>	 <p>Retirar del horno y volver a salsear</p>

### SUPREMAS, MUSLOS Y ROTIS (como la suprema de pularda) Conservación ❄ 0-4°C

 <p>Precalentar el horno a 250°C</p>	 <p>Retirar la red</p>	 <p>Cortar las alas y filetear el centro en lonchas de 1cm aproximadamente</p>
 <p>Colocar todo junto en la bandeja y salsear al gusto</p>	 <p>Hornear a 220°C durante 20 minutos sin grill</p>	 <p>Retirar del horno y volver a salsear</p>



## CONSEJOS DE NUESTRO ELFO

### ¿ES DEMASIADA COMIDA, O MUY POCOA? ¿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 nuestros vídeos explicativos en el especial de Navidad de nuestra web [www.corengrill.es](http://www.corengrill.es)

## TE LO LLEVAMOS A CASA

### FÁCIL, SEGURO Y SIN ESPERAS

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

#### FECHA LÍMITE DE ENCARGOS

NOCHEBUENA | Hasta el 19 de diciembre.

NOCHEVIEJA | Hasta el 26 de diciembre.

REYES | Hasta el 2 de enero.



coste del servicio 10 €

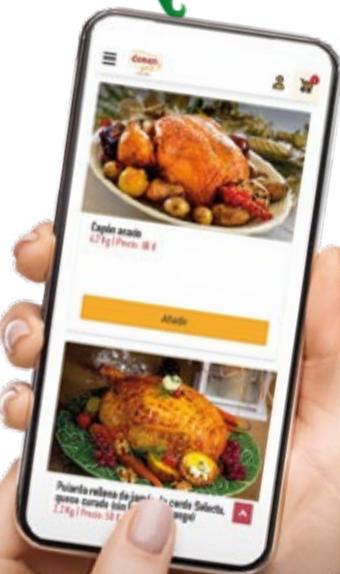


**Atención al cliente**  
988 369 402

ESCANEA Y PIDE



[www.corengrill.es](http://www.corengrill.es)





## JAMONES

Nuestro delicioso Jamón  
El de Castañas marca la diferencia.

# Jamones

PARA SORPRENDER

---

★

---



Una joya gastronómica que combina tradición y calidad.

Te ofrecemos distintos formatos que se adaptan a cada estilo de vida, piezas enteras para disfrutar del placer de cortar el jamón en el momento que te apetece o loncheado, para facilitarte la vida e ir consumiéndolo al ritmo que quieras.

**JAMÓN "EL DE CASTAÑAS" 24 MESES**  
Pieza de 8-9 kg aprox ..... 165 €

**JAMÓN "EL DE CASTAÑAS" 18 MESES**  
Pieza de 7-8 kg aprox.....145 €

**PALETA "EL DE CASTAÑAS"**  
Pieza de 4-4,5 kg aprox..... 69 €

**LOTE SELECTÍSIMA**  
24 Meses ..... 195 €

**LOTE SELECTÍSIMA**  
18 Meses.....175 €

**JAMÓN IBÉRICO "VETTONIA"**  
**BELLOTA 100%**  
Pieza de 7,5-8,5 kg aprox .....499 €

**JAMÓN IBÉRICO "VETTONIA"**  
**CEBO CAMPO**  
Pieza de 7,5-8,5 kg aprox .....299 €



## BAÚLES

Nuestro delicioso Jamón  
El de Castañas marca la diferencia.



# Baúles

## MOMENTOS ÚNICOS



Una variada selección de baúles navideños con opciones para todos los gustos y necesidades. Confecciona tu baúl con tus productos favoritos de Navidad y si necesitas ayuda no dudes en preguntarnos.

### ESTUCHE "EL DE CASTAÑAS" 30 SOBRES

30 sobres de jamón 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..... 90 €

### ESTUCHE "EL DE CASTAÑAS" 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 ..... 72 €

### ESTUCHE "EL DE CASTAÑAS" 15 SOBRES

15 sobres loncheados de 80 g envasados al vacío. Disfruta del jamón cuando quieras con solo abrir el sobre..... 50 €

### ¿QUIERES HACER UN REGALO Y NO TE DECIDES?

Nosotros te asesoramos para que siempre aciertes

### CAJA 5 SOBRES "EL DE CASTAÑAS" TRADICIONAL 18 MESES

Corte tradicional..... 29 €

### CAJA 5 SOBRES "EL DE CASTAÑAS" CUCHILLO 18 MESES

Corte a cuchillo..... 39 €

### CAJA 5 SOBRES "EL DE CASTAÑAS" TRADICIONAL 24 MESES

Corte tradicional..... 34 €

### CAJA 5 SOBRES "EL DE CASTAÑAS" CUCHILLO 24 MESES

Corte a cuchillo..... 44 €





ATENCIÓN AL CLIENTE  
988 369 402



• Desde 1959 •

### **A CORUÑA**

Plaza Pontevedra, nº 10,  
Telf. Encargos 981 210 728  
Horario: de lunes a sábado de 9:30 a 21:00h,  
domingo y festivos 9:30 a 16:00 h

### **SANTIAGO**

República de El Salvador, nº22,  
Telf. Encargos 981 59 45 81  
Horario: de lunes a sábado de 9:00 a 17:00h,  
domingo y festivos 9:00 a 16:00 h

### **PONTEVEDRA**

Andrés Muruais, nº1-3,  
Telf. Encargos 986 896 994  
Horario: de lunes a sábado de 9:30 a 21:00h,  
domingo y festivos 9:30 a 16:00 h

### **OURENSE**

Bedoya, nº2-4,  
Telf. Encargos 988 244 958  
Horario: de lunes a sábado de 9:30 a 21:00h,  
domingo y festivos 9:30 a 16:00 h

Eulogio Gómez Franqueira (Estación),  
Telf. Encargos 988 371 291  
Horario: de lunes a sábado de 9:30 a 21:00h,  
domingo y festivos 9:30 a 16:00 h

### **XINZO**

Aparcamiento Plaza de Abastos,  
Telf. Encargos 988 462 755  
Horario: de lunes a domingo y festivos  
de 9:30 a 16:00h.

### **VIGO**

Rosalía de Castro, nº51,  
Telf. Encargos 986 438 582  
Horario: de lunes a sábado de 9:30 a 21:00h,  
domingo y festivos 9:30 a 16:00 h

Avd. de Balaídos, nº73,  
Telf. Encargos 986 210 771  
Horario: de lunes a domingo y festivos  
de 9:30 a 16:00h.

Urzáiz, nº201, Telf. Encargos 886 130 525  
Horario: de lunes a domingo y festivos  
de 9:30 a 16:00h.

Enrique Macías, nº9 (Hispanidad),  
Telf. Encargos 886 112 756  
Horario: de lunes a domingo y festivos  
de 9:30 a 16:00h.

### **LUGO**

Quiroga Ballesteros, nº13,  
Telf. Encargos 982 220 648  
Horario: de lunes a sábado de 9:30 a 21:00h,  
domingo y festivos 9:30 a 16:00 h

Disponibles 24h en [www.corengrill.es](http://www.corengrill.es)