



• Desde 1959 •

Más que nunca en
Navidad

SABOREA TU TIEMPO

CATÁLOGO 2024



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.

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.



• Desde 1959 •

Menú Navidad Coren Grill

Tablas de ensueño.....	5
Entrantes navideños.....	7
Nuestros asados clásicos.....	11
Nuestros asados rellenos.....	13
El acompañamiento perfecto.....	15
Postres navideños.....	17
Para no dejar ni miga.....	19
Los detalles más dulces.....	21

Otros servicios navideños

Para que todo esté en su punto.....	22
Consejos de nuestro elfo.....	23
Club fidelización.....	24
Reparto a domicilio.....	25
El jamón de Castañas.....	26
Jamones para sorprender.....	29
Baúles navideños.....	31

El de castañas

Tablas de ensueño con nuestros embutidos de El de Castañas con una cuidada presentación.

Productos bajo pedido

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



Merry Christmas





Tablas

DE ENSUEÑO



Los mejores embutidos preparados y presentados para que los disfrutes con los 5 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.



JAMÓN CASTAÑAS

Jamón El de Castañas
18 meses

Grande 13,95€

Mediana 9,95€



JAMÓN IBÉRICO VETTONIA MONTAÑESA

Jamón ibérico Vettonia
Cebo campo (Grande) .. 29,95€
Cebo campo (Mediana) 19,95€

Bellota 100% (Grande) .. 59,95€

Bellota 100% (Mediana) 39,95€



EMBUTIDO DE CASTAÑAS

Lomo, chorizo y salchichón
de El de Castañas, picos
camperos y arándanos
Grande 19,95€



MIXTA PREMIUM

Lomo, chorizo, salchichón
y jamón (18 meses) de El de
Castañas, queso semicurado
y cabra Cameros, picos
camperos, arándanos,
uva roja y nueces.

Grande 32,95€



QUESOS PREMIUM

Quesos Cameros
(semicurado, oveja,
cabra), Arzúa, cabra
y castañas, picos
camperos, arándanos,
pasas y nueces

Grande 35,95€

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

Productos bajo pedido

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN





Entrantes

NAVIDEÑOS



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



Pastel de marisco 800g
29,95 €/Ud.



Pastel de salmón 600g
29,95 €/Ud.



Salpicón de marisco
38 €/ Kg



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



Clásicos con los que
siempre aciertas.

Productos bajo pedido

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



A S A D O S

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 31€ Ud.

NOVEDAD

*Fecha límite
para encargos*

NOCHEBUENA | Hasta el 20 de diciembre.

NOCHEVIEJA | Hasta el 27 de diciembre.

REYES | Hasta el 3 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 Kg72€ Ud.

Capón

Peso medio crudo 4,2 Kg97€ Ud.

Pavita

Peso medio crudo 3,2 Kg57€ Ud.

Lacón El de Castañas

Peso medio crudo 6,5 Kg 70€ Ud.

Cochinillo

Peso medio crudo 4,5 Kg 140€ Ud.



* Sugerencia de presentación



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

Productos bajo pedido

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



¿TE GUSTA TODO Y NO
SABES QUÉ ELEGIR?

Dinos cuántos sois, vuestros gustos
y edades y nosotros te asesoramos



A S A D O S

Con relleno



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 rellena de jamón El de Castañas, queso curado (sin lactosa) y mango
Peso medio crudo 1 kg..... 31€ Ud.

Suprema de pollo de Corral rellena de queso curado (sin lactosa) y dulce de membrillo
Peso medio crudo 800 g 31€ Ud.

Muslo de pavo relleno de bacon, uvas pasas y piñones
Peso medio crudo 1 kg..... 31€ Ud.

Muslo de pollo ecológico relleno de espárragos trigueros y mango
Peso medio crudo 600 g 31€ Ud.

Aleta de Ternera Gallega rellena de ciruelas y piñones
Peso medio crudo 900 g 31€ Ud.

NOVEDAD

Roti de pularda relleno de jamón y queso curado (sin lactosa)
Peso medio crudo 1,2 kg 38€ Ud.

Roti de capón relleno de arándanos y ciruelas
Peso medio crudo 1,2 kg 38€ Ud.

Roti de pavo relleno de jamón serrano, ciruelas y pimiento rojo
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..... 67€ Ud.

Capón relleno de mousse de foie trufado y arándanos
Peso medio crudo 3,1 kg..... 115€ Ud.

Pavita rellena de bacon, uvas pasas y piñones
Peso medio crudo 2,8 kg..... 75€ Ud.

Pollo de Corral relleno de queso San Simón da Costa (D.O.), dulce de membrillo y uvas pasas
Peso medio crudo 1,8 kg 57€ Ud.



*Sugerencia de presentación

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 al romero con
pimientos confitados

Ración 600g8€



Patatas a la gallega
con castañas

Ración 600g11€



Orejones, pasas, ciruelas, dátiles
y nueces al brandy

Ración 600g13€



Salteado de verdura

Ración 600g10€

NOVEDAD

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.



Tronco Rocher
33,95€/ Ud.



Trenza artesana
10,95€/ Ud

NOVEDAD



Tartaleta frambuesa
3,50€/ Ud



Tiramisú
3,50€/ Ud



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

Productos bajo pedido

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



Panes

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 MAÍZ

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 que
marcan la diferencia.





Detalles

D U L C E S



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

Pilares de Chocolate 250g.....	4,95 €
Galletas Luxury 400g.....	14,95€
Galletas de chocolate y naranja 200g.....	11,95 €
Panettone Loison chocolate 750g.....	29,95 €
Panettone Loison frutas 750g.....	29,95 €
Galletas walkers 260g.....	11,95 €
Panettone de chocolate vecchio forno 600g	19,95€
Almendrados de Allariz 150g.....	5,95 €
Melocotón ánfora 4kg	25,95 €
Carrusel mini barquillos canela 400g.....	22,95 €
Coche con rocas 200g.....	12,95 €
Lata barquillos 450g.....	19,95 €



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



Precalentar el horno a 250°C



Hornear a 220°C 45' min. 45 minutos sin grill



Trinchar



Salsear al gusto

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



Precalentar el horno a 250°C



Retirar la red



Cortar muslos y alas. Filetear el centro en lonchas de 1cm



Colocar todo junto en la bandeja y salsear al gusto



Hornear a 220°C durante 30 minutos sin grill



Retirar del horno y volver a salsear

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



Precalentar el horno a 250°C



Retirar la red



Cortar las alas y filetear el centro en lonchas de 1cm aproximadamente



Colocar todo junto en la bandeja y salsear al gusto



Hornear a 220°C durante 20 minutos sin grill



Retirar del horno y volver a salsear



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 nuestros vídeos explicativos en el especial de Navidad de nuestra web www.corengrill.es



Únete a nuestro club y descubre todas sus ventajas

*Te ayudamos
con la cesta
de enero*



Puedes darte de alta en nuestras tiendas o desde la web

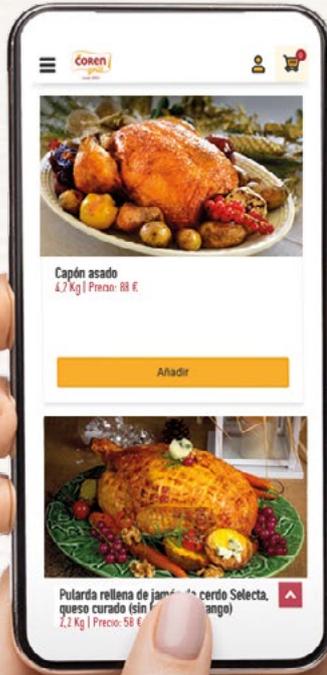
.....

*Acumula un 5% de descuento en todas
tus compras también desde la web*

*que podrás usar en forma de descuento en tus
compras durante los tres meses siguientes*



Atención al cliente
988 369 402



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.

ESCAÑEA Y PIDE



www.corengrill.es

*Te lo
llevamos
a casa*



coste del servicio 10€

*Fechas límite
para encargos*

NOCHEBUENA | Hasta el 20 de diciembre.

NOCHEVIEJA | Hasta el 27 de diciembre.

REYES | Hasta el 3 de enero.

Jamón El de Castañas

Uno de nuestros productos estrella. Un jamón que se distingue por su aroma profundo, veteado perfecto, la textura obtenida con el punto justo de curación y un sabor exquisito que le aporta la alimentación de nuestros cerdos con castañas criados en libertad.

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.

**ESTUCHE JAMÓN EL DE CASTAÑAS
EDICIÓN ESPECIAL 24 MESES**

Pieza de 8 - 9 kg aprox.....129€

**ESTUCHE JAMÓN
EL DE CASTAÑAS 18 MESES**

Pieza de 7- 8 kg aprox.....109€

ESTUCHE PALETA EL DE CASTAÑAS

Pieza de 4 - 4,5 kg aprox.....59€



El de castañas

CAJA EL DE CASTAÑAS

18 meses.....145€

24 meses.....165€



Baúles El de Castañas, para que disfrutes tu jamón favorito como más te guste.





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 DE 30 SOBRES..... 80 €

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.

ESTUCHE EL DE CASTAÑAS DESHUESADO 2 PIEZAS 65 €

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

¿QUIERES HACER UN REGALO Y NO TE DECIDES?

Nosotros te asesoramos para que siempre aciertes

ESTUCHE EL DE CASTAÑAS DE 15 SOBRES 45 €

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

CAJA 5 SOBRES JAMÓN EL DE CASTAÑAS

Corte tradicional25 €
Corte cuchillo34,75 €





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, 22,
Telf. Encargos 981 59 45 81
Horario: de lunes a sábado de 9:30 a 17:00h,
domingo y festivos 9:30 a 16:00 h

PONTEVEDRA

Andrés Muruais, 1-3,
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, 2-4,
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, 51,
Telf. Encargos 986 438 582
Horario: de lunes a sábado de 9:30 a 22:30h,
domingo y festivos 9:30 a 16:00 h

Avd. de Balaídos, 73,
Telf. Encargos 986 210 771
Horario: de lunes a domingo y festivos
de 9:30 a 16:00h.

Urzáiz, 201, Telf. Encargos 886 130 525
Horario: de lunes a domingo y festivos
de 9:30 a 16:00h.

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

Disponibles 24h en www.corengrill.es