



corallo

THỰC ĐƠN GỌI MÓN  
BỮA TỐI





# TIỆC NƯỚNG TẠI GIA

Thưởng thức tiệc nướng trưa/tối tại biệt thự hoặc bãi biển Corallo với những người thân yêu, được phục vụ riêng tư bởi đầu bếp và nhân viên nhà hàng hứa hẹn sẽ đem lại những trải nghiệm khó quên.

## Grill & Chill

VND 2,000,000 net/khách  
(ít nhất 4 khách)

## Classic BBQ

VND 2,500,000 net/khách  
(ít nhất 4 khách)

## Premium BBQ

VND 3,500,000 net/khách  
(ít nhất 4 khách)



# THIẾT KẾ KHOẢNG KHÁCH RIÊNG

Tận hưởng trải nghiệm ăn uống lãng mạn với đa dạng các lựa chọn do Đầu bếp của chúng tôi phục vụ.

## U – Seafood – Me

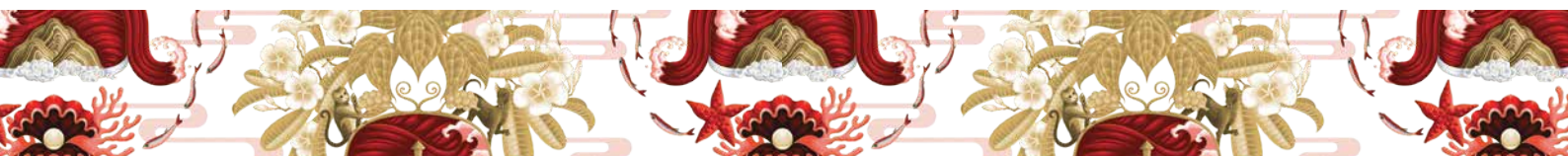
VND 6,000,000 net/2 khách

## The Lover's Pick

VND 7,000,000 net/2 khách

## Lobster and Crab

VND 8,000,000 net/2 khách



## MÓN ĂN NHẹ

Một đĩa món mặn hoặc đồ ăn nhẹ truyền thống.  
Tapas là một phần ăn nhỏ, kết hợp hoàn hảo với thức uống khai vị mà bạn chọn.

<b>S N&amp;S</b>	<b>CÁC LOẠI HẢI SẢN CHIÊN</b> Cá cơm tươi, cá trích, tôm, mực chiên giòn	190
<b>S</b>	<b>TÔM "NHẢY"</b> Tôm chiên giòn phủ hạt óc chó, dùng kèm sốt cam mayonnaise	190
<b>S</b>	<b>TAPENADE NHÀ LÀM</b> Dùng kèm với bánh mì bột chua	190
<b>S</b>	<b>CÁ TRÍCH CHIÊN</b> Voi thảo mộc, mayonnaise vị chanh ớt	190
	<b>CÁNH GÀ CHIÊN GIÒN</b> Ướp tiêu Phú Quốc, dùng kèm sốt BBQ me gừng	190

## KHAI VỊ

<b>S</b>	<b>CÁ BÓP THÁI MỎNG SỐT PONZU</b> Cá bớp thái mỏng với sốt Ponzu, rong biển Nori, lá tía tô, tắc và cam	260
<b>D</b>	<b>CÁ BÓP CARPACCIO &amp; NHA ĐAM</b> Cá bớp thái mỏng, kèm với rau trộn dầu ô liu hạt chia và chanh	260
<b>G P</b>	<b>XÀ LÁCH CÀ CHUA HEIRLOOM VÀ PHÔ MAI BURRATA</b> Cà chua Đà Lạt, phô mai Burrata, thảo mộc tươi, dầu ô liu và giấm đen balsamic	360
	<b>XÀ LÁCH THỊT NGUỘI IBERICO</b> Thịt nguội iberico trộn với dưa hấu, dưa lưới, rau xanh các loại, kèm bánh mì bột chua	390
<b>S G</b>	<b>CUA LỘT CHIÊN GIÒN</b> Cua lột chiên giòn, dùng kèm với sốt ớt mayo và sốt mặn	320
<b>S</b>	<b>CÁ CEVICHE VỚI DỪA</b> Cá tươi với sữa dừa, chanh, quả tắc, rau ngò và dưa leo	270

**V** món chay

**D** sữa

**S** hải sản

**N&S** hạt và đậu nành

**G** tinh bột

**P** thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

## KHAI VỊ

- S CÁ TARTAR** 260  
Cá bớp với chanh, dầu ô liu, hành lá và nụ bạch hoa phục vụ kèm bánh puff hữu cơ và cơm gạo lứt
- V XÀ LÁCH HẠT DIÊM MẠCH** 260  
Hạt diêm mạch trộn với cà chua Đà Lạt, bơ tươi, hạt hướng dương, bông cải xanh, tép cam, các loại thảo mộc, hành tím và sốt cam Nhật
- V N&S XÀ LÁCH BỔ DƯỠNG** 240  
Bông cải xanh, măng tây, bơ tươi, dưa leo, với hạt dẻ cười và sốt cam chanh

## SÚP

- S D N&S SÚP BÍ ĐỎ THỊT GHẸ** 260  
Súp bí đỏ nướng, thịt ghẹ và dầu hạt óc chó
- S SÚP TÔM HÙM** 790  
Súp tôm sủi nướng với nghêu
- V D SÚP KEM NẤM** 240  
Súp các loại nấm địa phương với kem

## BÁNH MÌ KẸP VÀ THỨC ĂN NHẹ

- G D P BƠ-GƠ PVPQ** 380  
Bò Úc Wagyu, phô mai Cheddar, thịt xông khói và mút hành tây dùng kèm khoai tây chiên
- G S D BÁNH MÌ MỀM KẸP THỊT CUA & TÔM HÙM** 990  
Bánh mì mềm kẹp tôm nướng hùm, thịt cua áp chảo, sốt mayonaise, sốt bơ cua với tôm hùm

**V** món chay  
**D** sữa

**S** hải sản  
**N&S** hạt và đậu nành

**G** tinh bột  
**P** thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT





## HƯƠNG VỊ PHƯƠNG TÂY

<b>P</b>	<b>THỊT BA CHỈ HẦM</b> Thịt ba chỉ nấu chậm trong 24 giờ, dùng kèm da heo giòn, khoai tây nghiền nấm truffle và sốt hạt bạch đậu khấu	440
	<b>Ức VỊT PHI LÊ ÁP CHẢO</b> Ức vịt phi lê, dùng kèm với bí đỏ nướng và sốt sim	370
<b>S P</b>	<b>BẠCH TUỘC NƯỚNG</b> Bạch tuộc thái lát với ớt chuông đỏ, hành tây và xúc xích chorizo hầm, sốt ớt mayo và ô liu nghiền	440
<b>G</b>	<b>BÒ HẦM TIÊU PHÚ QUỐC</b> Bò hầm sốt rượu tiêu xanh Phú Quốc và cà rốt, dùng kèm bánh mì bột chua	610
<b>P</b>	<b>SƯỜN HEO BBQ NẤU CHẬM</b> Sườn heo nấu chậm sốt BBQ hun khói, dùng kèm với khoai tây múi cau và kim chi dưa chuột	560
	<b>SƯỜN BÒ OP / 1.1KG - 1.2KG</b> Sườn bò dày nướng, dùng kèm với khoai tây nghiền nấm truffle, mù tạt hạt và sốt tiêu	2700

**V** món chay

**D** sữa

**S** hải sản

**N&S** hạt và đậu nành

**G** tinh bột

**P** thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT



## HƯƠNG VỊ PHƯƠNG TÂY

<b>S</b>	<b>SƯỜN BÒ HẨM</b> Sườn bò nấu chậm ướp tiêu Phú Quốc, với sốt hầm xương và rượu vang, khoai tây nghiền	950
<b>S</b>	<b>TÔM SÚ NƯỚNG</b> Tôm sú nướng cùng rau mùi tây và tỏi, dùng kèm xà lách trộn, khoai tây chiên	380
<b>S</b>	<b>CÁ CHỀM NƯỚNG VÀ NGHÊU</b> Cá chẽm nướng và nghêu nấu rượu vang trắng và kem, măng tây, thì là	360
<b>S</b>	<b>MỰC NƯỚNG</b> Mực nướng dùng kèm các loại rau xanh và khoai tây chiên	480
	<b>HẢI SẢN HẤP</b> Cá chẽm, tôm sú, nghêu hấp với thảo mộc, Atisô, các loại rau củ hấp	
	<b>ĐÙI CỪU HẨM VỚI KHOAI TÂY NGHIÊN</b> Đùi cừu hầm với sốt cà chua, thảo mộc, dùng kèm khoai tây nghiền	580
	<b>THĂN NGOẠI BÒ O'CONNOR 350GR</b> Thăn ngoại bò Úc O'Connor nướng, sốt hầm xương và rượu vang, khoai tây múi cau	1200

## MÌ Ý VÀ CƠM RISOTTO

<b>S D</b>	<b>CƠM RISOTTO TÚI MỰC</b> Cơm Ý gạo Arborio nấu túi mực và mực nướng	350
<b>S D</b>	<b>MÌ Ý HẢI SẢN</b> Mì Ý sợi dẹt với nghêu, tôm sú và mực nấu sốt tôm	380
<b>P S D</b>	<b>CƠM PAELLA RISOTTO</b> Nấu với xúc xích chorizo, thịt gà, ớt chuông đỏ, cà chua và hải sản địa phương	360
	<b>MÌ Ý SỐT BÒ BẮM</b> Mì spaghetti sốt bolognese cổ điển với thịt bò băm và sốt cà chua tươi	360
<b>S</b>	<b>MÌ Ý TÔM HÙM &amp; BÀO NGƯ</b> Mì Ý sợi dẹt nấu túi mực, sốt kem tôm hùm	860

**V** món chay  
**D** sữa

**S** hải sản  
**N&S** hạt và đậu nành

**G** tinh bột  
**P** thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kỳ thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT



## MÓN ĂN KÈM

### MÓN ĂN KÈM

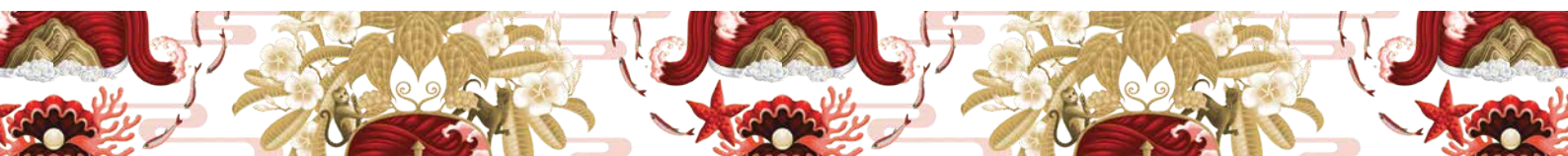
KHOAI TÂY CHIÊN BÁNH	120
KHOAI TÂY MÚI CAU	120
BÁNH MÌ BỘT CHUA Dùng kèm bơ, dầu ô liu	120
RAU CỦ LUỘC	120
RAU CỦ HẦM KIỂU PHÁP	120

V món chay  
D sữa

S hải sản  
N&S hạt và đậu nành

G tinh bột  
P thịt heo

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT





## MÓN TRÁNG MIỆNG

**BÁNH SÔ-CÔ-LA CHẤY** 250  
Ăn kèm kem vị Vanilla, cần 15 phút để chuẩn bị

**DĨA TRÁI CÂY TƯƠI** 180

**BÁNH KEM MỀM VỊ DỪA** 220  
Bánh mềm vị dứa, thạch xoài, bánh quy hạnh nhân

**KEM CHUỐI** 250  
Kem sô-cô-la, dâu tây và vani với chuối, được phủ sốt sô-cô-la và vụn bánh

**KEM TRÁI DỪA** 250  
Kem dứa, vụn cơm dứa và dứa sấy giòn trong gáo dứa

### KEM LY

**KEM TRÁI CÂY ĐÁ TUYẾT** 250  
Kem đá tuyết chanh dây và chanh, phủ quả tắc và chanh dây

**BÁNH OREO** 250  
Kem vani và sô-cô-la, bánh oreo và phủ vụn bánh quy oreo

### KEM VIÊN

Kem và kem trái cây đá tuyết phục vụ trong chén bánh quế

1 VIÊN 90  
2 VIÊN 160

Chọn hương vị kem: vani, sô-cô-la, dâu tây, dứa, caramel mặn  
Chọn hương vị kem đá tuyết: chanh dây, xoài, chanh

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào  
Tất cả giá trên đều được tính bằng Việt Nam Đồng (VNĐ) và đã bao gồm phí phục vụ và VAT

