



Platos Principales

Nuestras opciones a elegir:

Entrantes

Ensalada de bogavante con tabulé de quinoa y huevas de Oricio.

Bogavante gratinado en salsa Cantábrico.

Langostinos a la plancha con salsa tártara.

Almeja de Carril a la marinera.

Crema de Nécoras con crujiente de Parmesano.

Spaguetti de mar con langostinos y ajetes tiernos.

Pulpo de Pedrero con puré de patata casero y pimentón de la Vera.

Sopa de Pixín (Rape).

Espárragos de Navarra rellenos de salmón ahumado en salsa cremosa de Oricios.

Pescados

Bombón de Merluza del pincho relleno de centollo en salsa Marinera con guarnición de almeja de Carril.

Suprema de Merluza a la sidra con patata a la parisien.

Medallones de Pixín (Rape) en salsa de Oricios.

Rollito de Lubina salvaje a la crema de Albariño con zamburiñas.

Lomo extra de Bacalao a la vizcaína con patata panadera.

Cortantes

Sorbete "Camino de Rosas" (De Cava y Mandarina)

Cortante de Mojito.

Cortante de Limón a la Sidra.

Carnes

Pitu Caleyá con patatina y arbeyos.

Solomillo de Ternera Asturiana con canastilla de crema de queso Gamoneu y tomate cherry confitado.

Lechazo al horno con ensalada de la huerta.

Camino de Rosas

Carrillera al horno con surtido de setas y puré de boniato.

Postres

Torrija de arroz con leche caramelizada con helado de mandarina.

Milhoja de crema pastelera con coulis de arándanos y helado de mantecado.

Coulant de chocolate sobre sopa fría de frutos rojos.

Arroz con leche tres texturas.

Semifrío de queso con helado de canela.