



Menú Bosque de Muniellos

Precio: 135,00€

Aperitivo de bienvenida:

Gaspachito de sandía y cereza
Taco de salmón caramelizado
Trufa de Afuega'l pitu con almendras y avellanas
Corneto de pez de cabracho y mahonesa suave de wasabi
Salpicón de mejillones y gelatina de manzana verde
Croquetinas de butiello y berza
Langostino en tempura
Brocheta de magret de pato y mango
Cucurucho de calamar de rula con ralladura de lima
Crujiente de rabo de toro y salsa agridulce

Para empezar (a elegir)

Tartar de aguacate de salmón, tomate con salsa de yogur
Crema de marisco con dados de pixín, patata confitada y su ajada
Ensalada de brotes tiernos con escabeche de perdiz y frutos rojos

Del mar (a elegir)

Corvina asada con cremoso de patata y tallarines de espárrago
Merluza de última lanzada rellena con salsa de marisco
Dorada a la espalda sobre tallarines al dente de verdura ecológica

Cortante (a elegir)

Soberte de limón y lima con albahaca
Sorbete de manzana verde con toque de sidra
Sorbete de mango con coulis de frutos rojos
Sorbete de mojito

De los prados (a elegir)

Parador de Corias

Jarrete de cordero lechal confitado con gelatina de albarin blanco
Entrecot de ternera acompañado de graten de patatas y setas salteadas
Bouquet de rabo de toro con patata trufada y zanahoria baby

Para endulzar (a elegir)

Delicatesen en postres del obrador del Parador
Delicatesen en postres del obrador de Manin
Delicatesen en postres del obrador de Areces

Bodega

Vino blanco y tinto selección de la bodega del Parador de Corias
Agua mineral, cerveza y refrescos
Cafés e infusiones

(Nuestros precios incluyen el IVA, bodega, barra libre, decoración floral , minutas y protocolos de mesa).