



Menú Río Narcea

Precio: 150,00€

Aperitivo de bienvenida:

Gazpachito 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)

Crema de vieiras jarreada sobre picadillo de su coral
Ensalada de langostinos, jamón de pato con vinagreta de moras y mango
Vieiras gratinadas en Ahumado de Pria sobre salitre marino

Del mar

Merluza de última lanzada en suave marinera de sidra y brocheta de almejas
Brocheta de rape y langostinos sobre verduras salteadas con salsa de azafrán
Trancha de rodaballo emparillada con ajada asturiana y patatas al vapor

Cortante (a elegir)

Sorbete de mandarina con hierbaluisa
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

Lomo de buey "alta selección" con salsa aterciopelada de queso de cabra
Ciervo de confitura de higos y colmenillas
Cochinillo tostado y crujiente de berzas y pasas

Para endulzar

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

Bodega:

Vino blanco y tinto selección de la Bodega del Parador
Agua Mineral, cerveza y refrescos
Cafés e infusiones

(Nuestros precios incluyen el IVA, bodega, barra libre, decoración floral, minutas y protocolo de mesas)