



Menú La Descarga

Precio: 170,00€

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 bogavante azul con su quenelle de centollo
- Bogavante azul
- Ensalada de bogavante azul
- Los mariscos se cotizarán según mercado

Del mar (a elegir)

- Lomo de lubina sobre guiso marinero
- Pixin asado con envoltura de almendras, pistachos y emulsión de andaricas
- Lomo de rape braseado con ragout de setas

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

Parador de Corias

De los prados (a elegir)

Solomillo al vino de Cangas con verduritas de temporada y patata gajo al tomillo
Cordero lechal a baja temperatura en aroma de montaña con ensalada verde y patata panadera
Paletilla de cabrito asado con milhoja de patata

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).