



Menú San Juan Bautista

Precio: 110,00€

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)

- Crema de coliflor con gambones y piñones al aroma de la trufa
- Ensalada templada de boletus, castañas con vinagreta de avellanas y mango
- Milhoja de hojaldre con brandada de bacalao con salsa suave de ñor

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

Del mar y de los prados (a elegir)

- Meloso de carillera sobre patata crema asturiana
- Corazón de solomillo ibérico al estilo Wellington con salsa de albaricoque y frutas del bosque
- Bacalao confitado con tartar de aceituna y tomate
- Cachopín de salmón, setas sobre salsa de mejillón

Parador de Corias

Para endulzar

Delicatesen en postres del obrador del Parador

Delicatesen en postres del obrador de Manin

Delictesen en postres del obrador de Areces

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

Bodega:

Vino blanco y tinto selección de la Bodega del Parador

Agua Mineral, cerveza y refrescos

Cafés e infusiones