



Menú 2

Precio: 145,00€

Aperitivos fríos

Piruleta de langostino con cremoso de mango
Mousse de pez cabracho con aceite de erizo de mar
Sopa fría de cerezas de temporada con caviar de aceite de oliva virgen extra
Micuit de foie sobre pan de especias y fruto rojo
Taco de salmón caramelizado

Aperitivos calientes

Cono crujiente relleno de centollo con mahonesa suave de erizo
Croquetinas de tradición asturiana (a vuestra elección)
Brochetita de magret de pato y su contraste de piña
Mini Bao de costilla de gochu glaseada en su jugo
Pastel de morcilla asturiana gratinada sobre manzana asada

Entrante a elegir

Crema de boletus y foie sobre crujiente de Jamón D.O. Jabugo Summum 3 años
Ensalada de magret de pato asado, manzana y cortante de frambuesa con perlas de frutos rojos
Vieira rellena de txangurro en suave graten de salsa holandesa presentada sobre su concha

Sorbete o cortante

Mojito, mandarina con vermut, manzana verde con toque de sidra, cassis, o limón al cava (con pajitas comestibles de lima con opción a personalizar y para reducir residuos plásticos). Boda 100% sostenible

De nuestros mares

Trancha de bacalao al estilo de la Abadía de San Pedro
Salmón fresco ahumado a la parrilla sobre espinacas cremosas y tomatitos secos
Lomo de merluza del pincho en suave pilpil verde sobre torrija de patatina

Parador de Cangas de Onís

De nuestros prados

Meloso de carrillera de ternera asturiana con tatín de boniato y salsa de Vino de Cangas D.O.P

Entrecot de ternera selección marcado en parrilla con patata gajo y pimiento

Muslo de pato asado sobre hojaldre cristal de manzana y salsa de frutillos rojos

Postre a elegir

Tarta naked cake con frutillos del bosque (especialidad del chef)

Bizcocho borracho relleno de praliné y almendra con yema tostada

Milhojas tradicional al estilo de Cangas

Trufa de cacao en celosía de chocolate

Praliné de brandy

Lingote de chocolate en sus tres texturas

Tarta de la abuela versión 2022

Frisuelos tradicionales con compota de manzana e hilos de miel de picos

Cremoso de yogur fresco de Porrúa y chocolate blanco con frutos rojos