



Menú 4

Precio: 185,00€

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 suave de bogavante azul sobre su solomillo
Brotes tiernos en ensalada con jamón de pato, vegetales frescos y lingote de foie y manzana caramelizada
Tataki de salmón sobre su geele de manzana verde y guacamole
Ensalada de bogavante azul y langostino

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 rodaballo al horno sobre patata rota con ajada y brocheta de langostino
Suprema de pixin con salsa de oricios y brocheta de almejas
Popietas de lenguado rellenas de bogavante y langostinos

Parador de Cangas de Onís

De nuestros prados

Cochinillo D.O en sus dos cocciones con patata ahumada y puré de boniato
Paletilla de cabritín o cordero asado con patata panadera tradicional y pimiento (acompañado de ensalada en miniatura)
Solomillo de ternera selección albardado con mousse de foie, manzana y puré de apionabo y vainilla

Postre a elegir

Tarta naked cake con frutillos del bosque (especialidad del chef)
Bizcocho borracho relleno de praliné y almendra con yema tostada
Milhoja 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