



Menu 1

Precio: 115,00€

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

- Salmorejo de cereza con gamba blanca al jengibre y osmosis de tomatitos cherry
- Brotes tiernos en ensalada de pulpo del pedrero y patata nueva con ajada de pimentón de la Vera
- Pastel de centollo con mahonesa de ajo negro y aceite de erizos de mar
- Crema de espárragos trigueros seleccionados con zamburiñas y aceite de menta

Principal a elegir

- Dorada al horno sobre tallarines de verduritas y ajada al estilo de la Abadía
- Cachopo de merluza y salmón sobre emulsión de andaricas
- Solomillo ibérico albardado, hojaldre de manzana y salsa de sidra dulce
- Crujiente de rabo de ternera con puré de patata trufada

Postre a elegir

- Tarta Naked cake con frutillos del bosque (especialidad del chef)

Parador de Cangas de Onís

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