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 especies 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 pedreru 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