



Menú nº2

Precio: 109,00€

Cóctel de bienvenida

Bombón de foie y almendra, flor de sal y confitura de papayas
Fajita de guacamole y salmón ahumado con caviar de aove
Tarrina selecta de rabil de Tazacorte
Salmorejo de tomates canarios con virutas de jamón serrano
Mini brazo de dulce de guayaba y queso tierno ahumado palmero
Las croquetas de jamón ibérico de Paradores
Crujientes de ropa vieja isleña en alioli de tomates secos
Fritura de langostinos en mahonesa ligera de fruta de la pasión
Brocheta de arrugadas, selección con láminas de pulpo al pimentón
Snacks de ave especiados con soja y miel

Bodega

Vino blanco y tinto selección de la bodega del Parador
Cervezas a presión
Refrescos variados
Cava

Entrante

Láminas de piña tropical en ensalada de hojas con langostinos y láminas de bogavante, emulsión de mango y flor de sal.

Principal

Solomillo de ternera selección Paradores, papas horneadas y verduras de nuestro huerto ecológico.

Parador de La Palma

Postre

Timbal de chocolates del mundo, tierra de galletas y helado de artesano de plátanos.

Bodega

Agua mineral

Vino blanco y tinto selección Parador

Cava selección parador

Café e infusiones