

## Menú degustación

### Comedor "Los Parajes"

#### Entrantes

*Carpaccio de gambas al aceite de ajo.*

*Ensalada de langostinos con fresas y melocotón aliñada con vinagreta de marisco*

*Risotto de chipirones en su tinta y piñones.*

#### Segundos

*Pescado del día.*

*Solomillo gallego a la brasa con foie fresco en salsa de oporto y milhojas de patata.*

#### Postres

*Sorbete de manzana verde y cava.*

*Coulant de chocolate con helado de Baileys.*

*Pan, vino crianza, agua, café*

*65€ persona + IVA*

*(Mínimo dos personas)*

*(Siempre mesas completas)*  **Los Parajes**

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS, PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL

## Menú degustación

### Comedor "Los Parajes"

#### Entrantes

*Carpaccio de gambas al aceite de ajo.*

*Ensalada de de langostinos con fresas y melocotón aliñada con vinagreta de marisco*

*Risotto de chipirones en su tinta y piñones.*

#### Segundos

*Pescado del día*

*Solomillo gallego a la brasa con foie fresco en salsa de oporto y milhojas de patata*

#### Postres

*Sorbete de manzana verde y cava.*

*Coulant de chocolate con helado de Baileys*

*Pan, vino crianza, agua, café*

*65€ persona + IVA*

*(Mínimo dos personas)*

*(Siempre mesas completas)*  **Los Parajes**

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS, PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL