

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

70€ persona IVA Incluido

(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

70€ persona IVA Incluido

(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