

Menú degustación

Comedor "Los Parajes"

Entrantes

Croquetas

Láminas de vaca curada con vinagreta de trufa, naranja y avellana

Tiradito de salmón con guacamole y jalapeños

Milhojas de foie y queso con manzana

Segundos

Shasimi de atún rojo con ajo blanco y tartar de tomate

Solomillo de ternera con Oporto y foie

Postres

Piña colada

Texturas

Pan, vino crianza, agua, café

*(Mínimo dos personas)
(Siempre mesas completas)*



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

Tasting Menu

Restaurant "Los Parajes"

Starters

Croquettes

Cured beef slices with truffle vinaigrette, orange and hazelnut

Strip marinated salmon with guacamole and peppers

Millefeuille of foie gras with apple sauce

Main Courses

Tuna sashimi with garlic and tomato tartar

Beef tenderloin with Oporto and foie

Dessert

Piña colada

Textures

Bread, Crianza Wine, Water, Coffee

*(Two people minimum)
(Full tables always)*



YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION RELATING TO ALLERGENS TO OUR STAFF