

Menú degustación

Comedor "Los Parajes"

Entrantes

Aperitivo del día.

Espárragos D.O.C. con espuma suave de hongos y trufa.

Alcachofas fritas con langostinos y jamón.

Ensalada templada de perdiz, escarola y granada.

Segundos

Lomo de bacalao confitado con ajada de caldo de su piel.

Solomillo a la parrilla al oporto con foie.

Postres

Sorbete de manzana verde.

Coulant de chocolate con helado de galleta.

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

Amuse bush of the day

White asparagus D.O.C with mushroom and truffle

Crispy artichokes with prawns and ham

Red quail salad with granadine

Main Courses

Cod loin confit with broth of Its own skin

Galician sirloin with fresh foie grass and port sauce

Dessert

Green apple sorbet

Chocolate Coulant with cookie's ice cream

Bread, Crianza Wine, Water, Coffee

(Two people minimum)

(Full tables always)



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