

Menú Gastronómico



APERITIVOS

-   Carpaccio de lengua de ternera ahumada
-     Paté de mejillón picante, maracuyá y yogur
-      Jurel curado y texturas de tomate
-   Carneiro, crema de puerro y San Simón

PRIMEROS

-     Cremita de apionabo con anguila, langostinos y toques dulces
-   Vieira, pato y pino
-      Guiso de papada de cochinito y navajas en dos cocinados
-      Arroz meloso de pulpo de Meirás y emulsión de erizos de mar

PESCADO

-    Coccochas de bacalao en tempura de albahaca con su pil-pil y huevas de trucha

CARNE

-   Carrilleras de cochinito segoviano con curry rojo y fideos crujientes

POSTRES

-   Piña, coco y lima
-     De nuestra huerta y jardín



INTERMEDIO: 55€

- 2 Aperitivos
- 2 Primeros
- Pescado y Carne
- Postres

SENCILLO: 35€

- 2 Primeros
- Pescado o Carne (1 a elegir)
- Postres

Tenemos **alternativas** sin gluten y sin lactosa, bajo previo aviso.



Pena de Embade, 5 [15578, Narón] - +34 881 06 45 77 / +34 638 13 21 98 - reservas@hotelpazolibunca.com - www.hotelpazolibunca.com