



## MENÚ DE LA CORONACIÓN

El 8 de septiembre de 1918 fue coronada la Virgen de Covadonga con motivo del duodécimo centenario de la batalla que lleva su nombre. Durante este año Centenario 2018 hacemos honor a este momento histórico y a nuestra tierra con el presente menú de la coronación:

### APERITIVO. DELICIAS DE ANGEL

Espada de pulpo y patata aderezada con salsa tártara, acompañada de sorbete caliente de crema de cigala.

Con este plato hacemos referencia a la batalla y su sensación, con el intenso sabor de la salsa agridulce.

### 1 ER PLATO. COVADONGA VERDEMAR

Una de nuestras especialidades. Espectacular plato de cuchara con verdinas de la región acompañadas de langostinos y mejillones.

Con esta propuesta resaltamos el color que representa la esperanza de un pueblo, la fertilidad de su tierra asturiana y la riqueza del mar.

### 2 DO PLATO. CORAZÓN DE REY

Medallón de solomillo de ternera de los picos albardado en ibérico, acompañado por crema de manzana y patata .

Proponemos con este manjar hacer honor a la parte más apreciada del animal, comparándola con la del hombre, como símbolo de su fuerza y valor.

### POSTRE . EL PLACER DE LOS PICOS

Corona de chocolate con mouse de queso y avellana, con helado de manzana, decorado con imagen del centenario en chocolate blanco.

Hacemos el cierre a nuestro menú con la pleitesía al centenario de la coronación de la Virgen, a su pureza y a los majestuosos picos de Europa, símbolo de nuestra historia.

Acompañamos este menú de la coronación con un tinto rioja crianza Marqués de Larra o un blanco rueda Verdejo Señorío de Nava.

½ botella por persona.

P.V.P 35 €

