



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE ARCOS DE LA FRONTERA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Pastel de espárragos y perdiz escabechada
Atún y cebollino, gelatina de pimientos rojos
Bastones de queso de cabra y mermelada de aguacate
Croquetas artesanas de jamón ibérico
Cremoso de sepia y alioli de tinta

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de San Pedro asado
Boronía arcense, salsa de lima

O

Pierna de cordero recental asada
Patatas panadera y salsa de hierbas aromáticas

POSTRE

Semifrío de chocolate
con crema de menta

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O Somontano
Tinto Finca Antigua Crianza ´18 D.O La Mancha
Copa de cava Parxet Brut Reserva ´18 D.O Cava *Pansa Blanca*

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE ARCOS DE LA FRONTERA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Coca crujiente con muselina de perdiz escabechada
Bombón de foie y queso, mermelada de mango
Milhojas de manzana, salmón y piñones
Croquetas artesanas de sepia
Brocheta de secreto ibérico y piña caramelizada

PRINCIPALES

½ ración de lomo de rodaballo asado
con meloso de arroz y salsa de naranja

½ ración de lomo de ternera retinta 100% raza autóctona a la plancha
acompañada de patatas al horno

POSTRES

Pionono
Trufa de chocolate al “cacao pico”
Crema helada de yogur
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O Somontano
Tinto Finca Antigua Crianza ´18 D.O La Mancha
Copa de cava Parxet Brut Reserva ´18 D.O Cava *Pansa Blanca*

50 €
Por
persona