



## 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

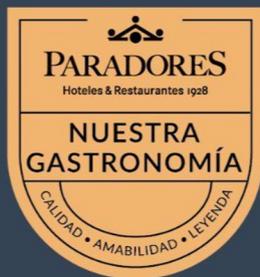
Semifrío de chocolate  
*con crema de menta*

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