



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE ARTIES DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con pan de coca con tomate  
Pastel de esturión con huevas de río, melón con menta y sorbete de violeta  
Dado crujiente de queso Eth grand con confituras caseras  
Langostino crujiente con agridulce de cassis

#### PRÍNCIPAL A ELEGIR

Paletilla de cordero  
*con su salsa y patatas*

O

Bacalao confitado  
*con salsa de pimiento y escalivada*

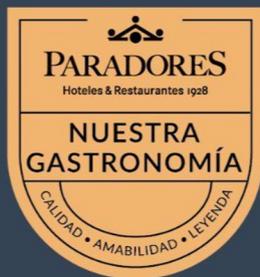
#### POSTRE

Tronco de navidad  
*con crumble y helado*

Dulces navideños, café o infusiones

Blanco 3404 ´21 D.O Somontano. *Chardonnay Joven*  
Tinto Finca Antigua ´18 D.O La Mancha. *Syrah*  
Copa de Parxet Brut Reserva Ecológico ´18 D.O Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDAÑO GRUPOS

PARADOR DE ARTIES  
DICIEMBRE 2022

### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Selección de quesos de Bagergue de casa Tarrau

Mini ensalada con jamón de pato, pasas, nueces y vinagreta de avellanas

Tastet de Olla Aranesa

Albóndigas de venado en reducción de Pedro Ximénez

### PRINCIPALES

½ ración de Merluza de pincho  
*con trigueros emparrillados*

O

½ Paletilla de cordero  
*con patatas panaderas*

### POSTRE SURTIDO

Semifrío de turrón

Brownie con chocolate caliente

Crema helada de vainilla

Dulces navideños, café o infusión

### BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O Somontano. *Chardonnay Joven*

Tinto Finca Antigua ´18 D.O La Mancha. *Syrah*

Copa de Parxet Brut Reserva Ecológico ´18 D.O Cava

55 €  
Por  
persona