



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE ÁVILA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Tartar de tomate, aguacate y pipas de calabaza

Salmón marinado casero

Airbag de lomo de orza

Prensado de cochinillo

Ravioli de rabo de ternera rosada

#### PRINCIPALES

Corvina asada

*flor de alcachofa y puerro*

Ó

Lomo de ternera avileña negra ibérica 100% raza autóctona

*con patatas panaderas*

#### POSTRE

Tarta de Gredos

*con sorbete de hierbabuena*

Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O Somontano *Chardonnay y Gewürztraminer*

Tinto Finca antigua Crianza´18 D.O La Mancha *Syrah*

Copa de Cava Parxet brut Reserva´18 D.O Cava *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE ÁVILA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Paté de perdiz y pan de especias

Brandada de bacalao y ajo negro

Hojaldre de sardina y verduras asadas

Croqueta de jamón ibérico de paradores

Patatas revolconas y sus torreznos

#### PRINCIPALES

Lomo de salmón

*Con crujiente de pasta brick*

ó

Cochinillo confitado

*con patatas asadas.*

#### POSTRE

Tarta de queso asada

Dulces navideños, café o infusión

45 €  
Por  
persona

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O Somontano *Chardonnay y Gewürztraminer*

Tinto Finca antigua Crianza´18 D.O La Mancha *Syrah*

Copa de Cava Parxet brut Reserva´18 D.O Cava *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE ÁVILA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Crema de apio y jengibre

Bombón de foie

Ensaladilla de langostinos

Zamburiña a la gallega

Gambón en tempura

#### PRINCIPALES

½ ración de Timbal de lubina asada

*con verduras a la plancha*

½ ración de Cordero lechal asado

*con panaderas*

#### POSTRE SURTIDO

Pudin de castañas

Cremoso de caramelo

Helado de queso

Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O Somontano *Chardonnay y Gewürztraminer*

Tinto Finca antigua Crianza´18 D.O La Mancha *Syrah*

Copa de Cava Parxet brut Reserva´18 *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

50 €  
Por  
persona