



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