



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE BAIONA DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Quesos regionales

*Touza Vella, Cebreiro curado, Santo Andre, Galmesano, Airas Moriz*

Ensalada de pulpo, mejillones, y gulas con aliño de mirabeles

Croquetas de jamón

Empanada de bacalao

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Carrilleras de cerdo ibérico

*con crema de cachelos, frambuesa y castañas*

ó

Merluza a baja temperatura

*con fabas y guiso de setas*

---

#### POSTRE

Tarta de queso al horno con frutos rojos

*con helado licor café*

Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco Condes de Albarei ´20 D.O. Rías Baixas

Tinto Viña Pomal Crianza ´16 D.O.Ca. Rioja

Copa de Cava Prima Vides D.O. Cava

45 €  
Por  
persona





## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE BAIONA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico de bellota D.O.P. Huelva

Quesos regionales

*Touza Vella, Cebreiro curado, Santo Andre, Galmesano, Airas Moriz*

Croquetas de chocos en su tinta

Empanada de bonito

#### PRINCIPALES

½ ración de Lubina asada,

*con nabizas, crema de apio nabo, esencia de grelos*

½ ración de Jarrete de cordero estofado a la antigua

*sobre repollo rustido*

#### POSTRE SURTIDO

Tarta de Santiago con mirabeles en almíbar

El postre de chocolate de paradores

Biscuit de turrón

Dulces navideños, café e infusiones.

#### BODEGA

Blanco Condes de Albarei ´21 D.O. Rías Baixas

Tinto Viña Pomal Crianza ´16 D.O.Ca. Rioja

Copa de Cava Prima Vides D.O. Cava

60 €

Por  
persona