



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE BENICARLÓ DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Cecina de toro de Morella y “pan soplao”

Salpicón de pulpo con AOVE de “El Maestrat”

Torrija de ventresca en escabeche de cítricos valencianos

Croqueta de jamón ibérico

Langostino envuelto en pan crujiente

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Pluma ibérica a la parrilla

*Puré de boniato y crema de queso de Catí*

O

Salmonetes con caldereta

*De tomatitos bombón de Peñíscola*

---

#### POSTRE

Pelotas de fraile y helado de dulce de leche

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 Parxet Brut Reserva´18 D.O *Cava Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE BENICARLÓ DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico D.O. Dehesa de Extremadura  
Quesos de Catí  
Paté de Alcachofa DOP Benicarló Ahumada  
Empanada al vapor de langostino  
Coca de costilla asada

#### PRINCIPALES

½ ración de Arroz "Tot Pelat"  
½ ración de solomillo de cerdo ibérico de bellota  
*En crujiente de pistachos*

#### POSTRES

Pastisset de boniato  
Profiterol de crema de chocolate  
Sorbete de Horchata  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco Magnanimvs de Vilafamés '20 IGP. *Castellón. Macabeo, Chardonnay y Moscatel.*  
Tinto Megala '17 DOP Valencia. *Monastrell, Tempranillo y Marselan*  
Copa Arts de Luna Burt. Requena, *Macabeo y Chardonnay*

58 €  
Por  
persona