



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE CÁCERES DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Quesos extremeños con frutos pasos
Pan de leche con jamón ibérico
Humus de Patatera y crujiente de maíz
Croquetas artesanas de ibéricos
Langostinos en tempura negra de kikos

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza en salsa verde
y berberechos
O
Lomo de retinto a la parrilla
con puré de boniato especiado

POSTRE

Mousse de turrón con sorbete de piña colada.
Dulces Navideños, café o infusión

BODEGA

Agua mineral
Blanco Viña Romale Macabeo´21 D.O. Ribera del Guadiana
Tinto Balancines Gold´18 D.O. Ribera del Guadiana
Copa de cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE CÁCERES DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Quesos de Granadilla con compota de pimientos asados
Tosta de anchoas con mantequilla de oveja
Embutidos Ibéricos con pan suflado
Las croquetas artesanas de Paradores
Langostinos en tempura negra de maíz crujiente

PRINCIPALES

½ ración de Lomo de rape
con tallarines a la americana
½ ración de Solomillo de retinto al Oporto
Con patatas panaderas

POSTRE SURTIDO

Mousse de turrón de Jijona
Brownie de chocolate
Sorbete de Piña colada
Dulces Navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Viña Romale Macabeo ´21 D.O. Ribera del Guadiana
Tinto Balancines Gold ´18 D.O. Ribera del Guadiana
Copa de cava

50 €
Por
persona