



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE CALAHORRA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Jamón Ibérico

Tosta de manzana y foie

Ensalada de acebo navideño (escarola, lechuga, granada)

Croquetas Ibérico

Pimiento piquillo relleno de ternera

PRINCIPAL A ELEGIR

Carrilleras de ibérico guisadas al vino de Rioja

O

Lomo de salmón

con verduras en papillote

POSTRE

Brownie de chocolate

con helado de vainilla

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Azabache´21 D.O.Ca. Rioja, Verdejo y Viura

Tinto Cantoblanco Crianza D.O.Ca.Rioja Tempranillo

Copa de cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE CALAHORRA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Jamón Ibérico

Tosta con manzana y foie

Ensalada de cebo navideño (escarola, lechuga, granada)

Croquetas de ibérico

Salteado de setas con huevo de codorniz

PRINCIPAL A ELEGIR

Cordero Asado al estilo tradicional

O

Merluza en salsa

con almejas

POSTRE

Milhojas de crema y frutillas

con helado de miel

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Cantoblanco '21, Viura 100%

Tinto Castroviejo Crianza D.O.Ca. Rioja Tempranillo

Copa de cava

50 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE CALAHORRA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Jamón Ibérico
Tosta con manzana y foie
Ensalada de acebo navideño (escarola, lechuga, granada)
Salteado de gulas y gambas
Bisqué de mariscos

PRINCIPALES

½ ración de Rodaballo al horno
con verduritas
½ ración de Solomillo a la parrilla
con salsa de hongos

POSTRE SURTIDO

Hojaldre de crema y frutos rojos
Brownie de chocolate
Helado de Turrón
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Marqués de Reinos semidulce ´21 D.O.Ca. Rioja
Tinto Ramón Bilbao crianza D.O.Ca. Rioja Tempranillo
Copa de cava

55 €
Por
persona