



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE CAMBADOS DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Pastel de lacón y grelos en pan de pasas y nueces  
Hojaldre de salmón marinado al eneldo  
Langostino crujiente  
Tosta de mejillón en escabeche con queso San Simón

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza a la gallega  
*Con ajada Dulce y patatas*  
O  
Presa ibérica  
*con puré de patata delfina y pimentilla de Vilariño*

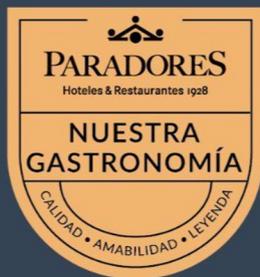
#### POSTRE

Tronco de navidad  
*con sorbete de mango*  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco Albariño Condes de Albarei '21 D.O. Rias Baixas  
Tinto Cantos de Valpiedra Crianza '18 D.O.Ca. Rioja  
Copa de Cava Parxet Brut Reserva '18 D.O Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE CAMBADOS DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Milhojas de pasta filo rellena de queso crema y salmón marinado  
Brandada de bacalao y ajo frito laminado  
Croquetas de sardinillas  
Zamburiña en tempura

#### PRINCIPALES

Vieira a la viguesa

½ ración Medallón de solomillo de ternera albardado  
*con salsa de Pedro Ximenez*

#### POSTRES

Tronco de navidad  
Cañota de crema bañada en chocolate  
Sorbete de mango  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco Albariño Condes de Albarei '21 D.O. Rias Baixas  
Tinto Cantos de Valpiedra Crianza '18 D.O.Ca. Rioja  
Copa de Cava Parxet Brut Reserva '18 D.O Cava

55 €  
Por  
persona