



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE CANGAS DE ONÍS
DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Pastel de cabracho con aceite de oricios y pan cristal

Cecina de León D.O.P con lascas de queso Gamoneu D.O.P

Croquetinas de Jamón de Jabugo

Buñuelos de bacalao con ali oli de ajo negro

PRINCIPAL A ELEGIR

Cachopo de merluza
relleno de marisco en salsa de bugre
ó

Lomo de ternera a la brasa
con patatinas gajo y chimichurri

POSTRE

Tarta de arroz con leche y yema tostada
con crema helada

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Viñas del Vero Chardonay '19 D.O. Somontano

Tinto Viña Arnaiz Crianza '16 D.O. Ribera del Duero

Copa Sidra el Gaitero (Villaviciosa)

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE CANGAS DE ONÍS DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Taco de salmón caramelizado y perlas de AOVE
Txangurro con mahonesa de oricios
Torto de maíz con queso Gamoneu
Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro
Crema de bogavante azul

PRINCIPALES

½ ración Lubina de estero soasada
sobre pisto de calabaza

½ ración Pintada rellena de boletus
en salsa de almendras y azafrán

POSTRES

Nuestro arroz con leche caramelizado
Tarta de queso de Vidiago al horno
Bocado de chocolate y helado
Dulces navideños café o infusión

BODEGA

Blanco Viñas del Vero Chardonay, '19 D.O. Somontano
Tinto Viña Arnaiz Crianza, '16 D.O. Ribera del Duero
Copa Sidra el Gaitero (Villaviciosa)

64 €
Por
persona