



MENÚ GRUPOS NAVIDADES

PARADOR DE CARDONA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Brandada de bacalao con miel
Galleta con cremoso de anchoas
Canelón de espinacas en su salsa
Croquetas de ceps
Langostino crujiente

PRINCIPAL A ELEGIR

Fricandó de ternera
con setas salteadas

O

Bacalao confitado a la catalana
con fritada

POSTRE

Pastel de chocolate y nueces
con helado de turrón
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha
Copa de Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE CARDONA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Brioche de ternera guisada

Langostino Crujiente

Canelón de bogavante con salsa americana

Buñuelos de bacalao

PRINCIPALES

½ ración de Lubina

con cremoso de piquillos y salsa de azafrán

½ ración de Paletilla de cordero

con praliné de dátil y puré de boniato

POSTRE SURTIDO

Cuajada de turrón

Trufas de chocolate

Crema helada de moscatel

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Mes que Parauls '21 D.O. Pla de Bages

Tinto Viña Pomal 500 '18 y Duran D.O. Rioja

Copa de Duran & Galan Brut Nature D.O. Cava

60 €

Por
persona