



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE CERVERA DE PISUERGA DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Degustación de quesos palentinos  
Cecina de León  
Croquetas caseras de ibérico  
Mini hamburguesa de trucha mahonesa de aguacate

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao asado  
*con manitas de cerdo*  
O  
Chuleta de ternera de Cervera  
*con patata asada al tomillo*

---

#### POSTRE

Tronco de Navidad  
*con sorbete de mandarina*  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco 3404'21 D.O. Somontano  
Tinto Finca Antigua Crianza'18 D.O. La Mancha  
Copa de cava D.O Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE CERVERA DE PISUERGA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Rulos de cecina con paté de lechazo churro  
Tartar de trucha del Pisuerga  
Morcilla con piñones y compota de manzana  
Crujiente de bacalao con pistachos

#### PRINCIPALES

½ ración merluza a la Vizcaina.  
  
½ ración de presa de cerdo ibérico  
*con cremoso de boniato trufado*

#### POSTRES

Sopa de almendras  
Tarta de dos chocolates  
Crema Pico Almonga  
*con yema y nata*  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano  
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha  
Copa de cava D.O Cava

60 €

Por  
persona