



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE CORIAS DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Mini tortos de maíz con queso suave con picadillo

Bombón de queso afuega'l pitu

Croquetas caseras de ibérico

Pez cabracho con mahonesa suave

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina con salsa azafranada  
*y langostinos*

O

Carrillera de ternera  
*al vino de Cangas y patatín asado*

#### POSTRE

Tronco de Navidad de yema tostada  
*con helado de vainilla*

Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco Emina´21 D.O. Rueda. Verdejo

Tinto Viña Arnáiz Crianza´19 D.O. Ribera del Duero

Copa de cava Jaume Serra Brut Vintage´17 D.O Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE CORIAS DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Blini de taco de salmón y huevas de arenque  
Langostino en tempura con salsa de pescado  
Crujiente de rabo de toro con salsa agri dulce  
Empanada al vapor con salsa de costilla de ternera y cebolla roja

#### PRINCIPALES

½ ración de arroz meloso de carrilleras,  
*al Vino de Cangas*

½ ración de solomillo de ciervo,  
*con patata asada y pimientos del piquillo*

#### POSTRES

Arroz con leche y canela  
Brownie de chocolate  
*con helado de turrón*  
Tarta de quesos asturianos  
Dulces navideños , café o infusión

#### BODEGA

Blanco Emina´21 D.O. Rueda. Verdejo  
Tinto Viña Arnáiz Crianza´19 D.O. Ribera del Duero  
Copa de cava Jaume Serra Brut Vintage´17 D.O Cava

60 €  
Por  
persona