



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DA COSTA DA MORTE DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Empanada de berberechos de la ría de Noia  
Salpicón de centollo y buey gallego  
Croquetas de jabalí y hongo boletus  
Carneiro en salsa de alga percebe

#### PRINCIPALES

Merluza al vapor  
*sobre navaja de Fisterra escabechada*  
Ó  
Solomillo de cerdo ibérico,  
*pastel de patata y puré de manzana reineta*

#### POSTRE

Tronco de Navidad, crumble salado y sorbete de limón y jengibre  
Dulces navideños, cafés e infusiones

#### BODEGA

Blanco Viña Caeira´21 D.O. Ribeiro. *Treixadura, Torrontes, Godello*  
Tinto Campaza´21 D.O. Ribeira Sacra, *Mencia*  
Copa de cava Roger de Flor Brut Nature.D.O Cava *Macabeo, Xarel-lo, Parellada*

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DA COSTA DA MORTE  
DICIEMBRE 2022Copa de

### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Longueirón de Fisterra en escabeche suave de pimentón

Sardina ahumada, pan tradicional y queso D.O. Arzúa-Ulloa

Empanadilla de changurro y bisque de nécoras

Cola de cigala de Muros en tempura.

Pulpo emparrillado, crujiente de arroz y alioli de algas

### PRINCIPALES

½ ración Medallón de rape,

*salsa cedeiresa, patata y mejillones*

½ ración Lingote de cochinillo confitado

*puré de orejones*

### POSTRE SURTIDO

Tronco de Navidad

Esfera de chocolate y chantilly de cacao blanco

Crema helada de queso San Simón, crocante de avellanas y frutas rojas

Dulces navideños, trufas de chocolate y cafés e infusiones,

### BODEGA

Blanco Condes de Albarei´21 D.O. Rías Baixas,Albariño

Tinto Vía Romana´20 D.O. Ribeira Sacra, Mencía

Copa de cava Roger de Flor Brut Nature D.O. Cava, *Macabeo, Xarel-lo, Parellada*

68 €

Por  
persona