



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR CRUZ DE TEJEDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Ensalada de papaya verde, pavo escabechado y vinagreta cítrica

Pata asada con mojo Palmero

Croquetas de cherne

Pollo corral con hortalizas

PRINCIPAL A ELEGIR

Cazuela de Medregal

Al mojo asado

O

Lomo de ternera a la parrilla

con papa asada y verduras

POSTRE

Mousse de turrón y maní

con helado de dulce de leche

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O Somontano

Tinto Finca Antigua Crianza ´18 D.O. La Mancha

Copa Parxet Brut Reserva ´18 D.O Cava

45 €

Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR CRUZ DE TEJEDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Ensaladilla con ventresca
Sopa de mango
Crema de queso con dulce de guayaba
Croqueta de langostino
Crujiente de morcilla y miel

PRINCIPALES

½ ración de arroz caldoso
con gambones
½ ración de Baifo asado
con verduras de invierno

POSTRES

Crema de almendras
Lingote chocolate blanco
Helado de pistacho
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Agala 1318 D.O Gran Canaria
Tinto Condado de Oriza Roble ´19 D.O Ribera del Duero
Copa Parxet Brut Reserva ´18 D.O Cava

50 €
Por
persona