



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE EL HIERRO DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Ensalada de cogollos, langostinos con aliño de miel y lima

Batata asada, bacalao ahumado y huevas de mújol

Montadito de foie con pimientos asados y trufa

Blinis de huevo de codorniz en tempura con cebolla caramelizada

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Cochino negro confitado en su jugo

*con higos asados*

O

Rape crujiente

*con salsa de mantequilla y limón*

#### POSTRE

Mousse de chocolate con avellana

*Glaseado de caramelo y helado de plátano*

Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O Somontano - *Chardonnay y Gewürztraminer*

Tinto Balbás barrica´20 D.O. Ribera del Duero - *Tempranillo*

Copa Dominio de Calles Brut ´20 D.O.Cava-Requena *Macabeo y Chardonnay*

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE EL HIERRO DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Crema de aguacate y pepino con crujiente de gambas

Tosta de vieja marinada con crema de berenjenas, frutos secos y menta

Rulo de cabra con mermelada de papaya y pistachos

Pulpo aliñado y virutas de atún ahumado

Pan al vapor de cordero asado, cilantro y lima

#### PRINCIPALES

½ ración de arroz meloso

*de langostinos y vieiras*

½ ración de solomillo de ternera

*con puré cremoso de papas a la mostaza y salsa de hongos*

#### POSTRES

Alfajores de dulce de leche

Tarta de chocolate y almendra

Crema helada de gofio

Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco Emina ´21 D.O. Rueda – *Verdejo*

Tinto Ramón Bilbao crianza ´18 D.O. Rioja - *Tempranillo*

Copa Parxet Brut reserva ´18 D.O. Cava - *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

50 €

Por  
persona