



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE FERROL DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Lascas de lacón a feira con tosta regañá
Crema de Cebreiro y mermelada de tomate con albahaca
Paté de centollo con su coral y pan de espelta crujiente
Milhoja de marisco y puerros con espaguetis de algas y lágrima de piquillo
Croquetas caseras de cecina y boletus

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina a la plancha
con setas en salsa de almejas

O

Lacón de porco celta
asado, castañas con salsa de trufa

POSTRE

Tarta San Marcos
con helado de café de pota
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Condes de Albarei ´21 D.O. Rías Baixas
Tinto Crianza Armentia & Madrazo ´20 D.O. Rioja
Copa de Royal Carlton Brut Nature D.O Cava

45 €
Por
persona





MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE FERROL DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Tartar de tomate en 2 texturas

Salmón ahumado con aguacate y cebolla roja en tartaleta

Queso de cabra a la plancha con rúcula y frutos rojos

Guiso de marraxo en crujiente con olivas negras y ali oli

Tosta de pan de semillas y miel con jamón ibérico.

PRINCIPALES

½ ración Merluza asada

con salsa de Albariño

½ ración de falda de ternera a baja temperatura

con verduras de temporada al vapor

POSTRES

Tronco de Navidad relleno de crema con salsa de arándanos

Brownie de chocolate con helado de nata y grosellas

Mousse de chocolate blanco y vainilla

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Condes de Albarei D.O. '21 Rías Baixas

Tinto Crianza Armentia & Madrazo '19 D.O. Rioja

Copa de Royal Carlton Brut Nature D.O Cava

55 €
Por
persona