



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE GIJÓN
DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Pastel de cabracho con huevas de salmón
Chosco de Tineo
Croquetinas de jamón y Cabrales
Chipirones fritos

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado
Con pisto a la miel
ó
Carrilleras de ibéricas estofadas
con cremoso de apionabo.

POSTRE

Tarta de queso
con helado de turrón
Dulces navideños, café o infusiones.

BODEGA

Blanco Emina ´20 D.O Rueda
Tinto Muriel ´20 D.O Rioja
Copa Sidra el Gaitero (Villaviciosa)

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE GIJÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Pastel de cabracho con huevas de salmón
Quesos Asturianos
Laminado de pulpo
Chipirones fritos

PRINCIPAL A ELEGIR

½ ración de Lubina a la plancha
Con patatinos

½ ración de Secreto ibérico
Con chips y compota de manzana

POSTRE

Arroz con leche
Tarta de queso
Helado de turrón
Dulces navideños, café o infusiones

BODEGA

Blanco Emina ´20 D.O Rueda
Tinto Muriel ´20 D.O Rioja
Copa Sidra el Gaitero (Villaviciosa)

55 €
Por
persona