



MENÚ NAVIDADEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LA GOMERA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Degustación de quesos canarios con mermelada de pimientos
Tartar de aguacates, peto ahumado y vinagreta de miel de palma
Croquetas de puchero gomero
Portobello relleno de jamón ibérico y verduritas de temporada
(gratinado con queso ligeramente ahumado)

PRINCIPAL A ELEGIR

Tronco de pargo
Sobre purrusalda de berros

O

Costillar de cochino ibérico asado
Lacado con miel de palma y tomillo fresco

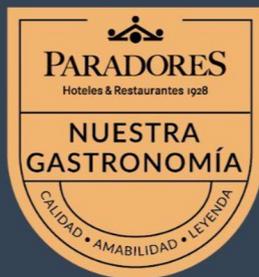
POSTRE

Torrija con helado de miel de palma
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O.Somontano *Chardonnay y Gewürztraminer*
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha *Syrah*
Copa Parxet Brut Reserva´18 D.O.Cava *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LA GOMERA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Mini ensalada de barrilote canario con su emulsión de escabeche
Milhojas de pulpo, papa negra y aceite de pimientas palmeras
Sopa fría de zanahoria y apio-nabo con jamón ibérico
Vieira rellena de langostino y verduritas de temporadas
(gratinado con queso Maxorata)
Buñuelos de puerros y de bacalao con mayonesa de ajo negro

PRINCIPALES

½ ración de arroz negro de chocos
Espuma de alioli y espárragos verdes
½ ración de solomillo de cerdo ibérico albardado con su panceta
salsa de setas y cebolla caramelizada

POSTRES

Mousse de turrón
Tarta de chocolate e hibisco
Helado de vainilla
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O.Somontano *Chardonnay y Gewürztraminer*
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha *Syrah*
Copa Parxet Brut Reserva´18 D.O.Cava *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

50 €
Por
persona