



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LA PALMA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Sopa fría de mangos canarios con huevas
Láminas de pata asada canaria con ali-oli de mojo rojo
Fritos de chipirón en su tinta
Croquetas de jamón

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de pámpano sobre pastel de boniatos
de nuestro huerto ecológico
O
Solomillo de cerdo ibérico relleno de patê
con puré trufado de papas nuevas

POSTRE

Tronco de navidad con helado artesano de plátanos
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 Dominio de Calles Brut´20 D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LA PALMA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Salmorejo de papaya y naranja
Ensaladilla de ventresca de atún
Fajita de pata asada al mojo rojo
Croquetas de cherne negro y cítricos
Velouté de gallina con albondiguilla

PRINCIPALES

½ ración de arroz cremoso
de pescados y gambones
½ ración de tournedo de solomillo de ternera selección
asado con puré trufado de papas nuevas

POSTRES

Queso de almendra tradicional isleño, bomba de chocolate y avellanas
y crema helada de parchitas
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

50 €
Por
persona

