



## 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

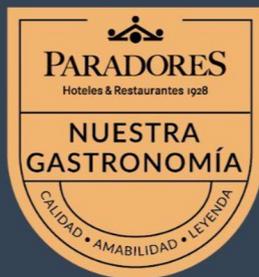
Tronco de navidad con helado artesano de plátanos  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### 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

