



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LA SEU D'URGELL DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Quesos artesanos de la zona con confitura de tomate rosa y albahaca
Torradeta de escalivada con anchoas y crema de aceitunas negras
Longaniza seca de Noves y pan con tomate
Pastel de butifarra negra con pistacho y puré de manzana
Croquetas caseras de ibérico

PRINCIPAL A ELEGIR

Crujiente de lubina de estero asada
con tomate casero y especias

O

Rodonet guisado
ciruelas maceradas en aroma de té y boniato

POSTRE

Tronco de Navidad, chocolate, nata y frambuesa
con biscuit casero de higos
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha
Copa de cava Parxet Brut reserva 18 D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LA SEU D'URGELL DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Salmorejo de mango con tartar de sardina ahumada y aguacate

Jamón ibérico y coca de mossen con tomate y AOVE

Bombón de queso Mèlusine de cabra con gelé de frutas y pistacho

Crema de calabaza ecológica asada, con jamón y huevo

Coca de bacalao, cebolla caramelizada, pimientos y gratinada con all i oli
de membrillo

PRINCIPALES

½ ración de arroz meloso mar y montaña
boletus edulis, verduras, pollo y langostinos

½ ración presa de cerdo ibérico confitada
Salsa agri dulce de miel y cremoso de garbanzos

POSTRES

Tocinillo de naranja

Brownie de chocolate y nueces
con sorbete de frambuesa

Neulas del Pla

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano

Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha

Copa de cava Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

60 €

Por
persona

