



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LEÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Mini tabla de quesos de León
Cecina IGP León
Croquetas de jamón
Morcilla de León con crema de manzana reineta asada

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina soasada
con verduras salteadas y caldo concentrado de jamón.

O

Lomo de ternera trinchado
con salsa de trufas y patata

POSTRE

Flan de turrón,
con helado de frutos rojos
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Peregrino albarín '20 D.O. León
Tinto La Costana crianza '20 D.O. León
Copa Parxet Brut Reserva '18 D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LEÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Tartar de salmón marinado

Jamón ibérico

Minicono relleno de queso Valdeón

Pulpo frito con emulsión de gambas

PRINCIPALES

½ ración de Bacalao a baja temperatura
con pimientos confitados y espuma de coliflor

½ ración de Solomillo de ternera
con salsa suave de mostaza

POSTRES

Cuajada de turrón de chocolate

Trufas de turrón y chocolate blanco

Semifrío de turrón

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Peregrino albarín '20 D.O. León

Tinto La Costana crianza '20 D.O. León

Copa Parxet Brut Reserva '18 D.O Cava

63 €

Por
persona

