



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE LERMA
DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Dados de salmón marinado con aceite de albahaca y piñones

Tosta de foie con membrillo y sal de cacao

Jamón de pato sobre pisto agridulce

Ravioli de morcilla sobre crema de perdiz escabechada

Croqueta de marisco con emulsión de ajo negro

PRINCIPAL

Lomo de ternera selección Paradores con patata asada al romero

POSTRE

Milhojas de turrón con helado de vainilla

BODEGA

Plaza Castilla´21 D.O Rueda. Verdejo

Cascajuelo´20 D.O Arlanza. Tinta del País

Parxet Brut Reserva´18 D.O Cava. Pansa Blanca, Macabeo y Parellada



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE LERMA
DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Cuñas de queso Sasamón con chutney de mango

Canutillos de cecina y micuit de pato

Tartar de atún y aguacate

Brocheta de pulpo y salsa romesco

Dados de bacalao en tempura de azafrán y alioli de miel

PRINCIPALES

Arroz meloso de carabineros

Solomillo de ternera con setas y salsa trufada

POSTRE SURTIDO

Pastelito de gloria

Cre moso de chocolate y Bailey's

Helado de café

BODEGA

Plaza Castilla´21 D.O Rueda. Verdejo

Cascajuelo´20 D.O Arlanza. Tinta del País

Parxet Brut Reserva´18 D.O Cava. Pansa Blanca, Macabeo y Parellada