



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LIMPIAS DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Tosta de Anchoa con confitura tomate
Selección quesucos cántabros
Empanada de bonito de Santoña
Croqueta de queso Treviso

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado
*con puré de apionabo y
manzana salteada con mantequilla avellanada*
Canelón de carrillera
con salsa holandesa al Tostadillo de Potes

POSTRE

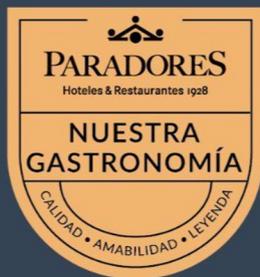
Plátano asado con helado de chocolate crumble de cereales y
salsa de turrón

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 LIMPIAS DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Blini de paté de bonito de Santoña
Crema de Tresviso y espuma de membrillo
Anchoa, mantequilla y pan de olivas
Croqueta de berza y queso de cabra
Rabas de chipirón con verduritas

PRINCIPALES

½ ración Arroz de jibión encebollado
con langostino y emulsión de limón

½ ración Meloso de vaca
con cremoso de patata y mostaza

POSTRES

Milhoja de corbata de Unquera con crema de turrón
Picatoste con chocolate 2.0
Sorbete de frutos rojos

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

60 €
Por
persona