



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LLEIDA DICIEMBRE 2022

APERITIVOS CENTRO MESA

Nuestra coca de recapte con mató, sardina ahumada .
Ensalada de perdiz en escabeche con frutos secos de Lleida y vinagreta de frambuesa
Gamba , coco, cilantro y guacamole
Croquetas cremosas de jamón ibérico

PRINCIPALES A ELEGIR

Bacalao confitado
con sopa de ajo y cigalitas
o
Cochinillo prensado
deshuesado con calabaza en texturas

POSTRES

Ferrero Rocher de chocolate y caramelo con helado de turrón
Dulces navideños, café o infusiones

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha
Copa Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LLEIDA DICIEMBRE 2022

APERITIVOS CENTRO MESA

Nuestra coca de recapte con mató y sardina ahumada y Caviaroli
Ensalada de perdiz en escabeche con frutos secos de Lleida y vinagreta de frambuesa
Piruleta de gamba, coco, cilantro y guacamole
Croquetas cremosas de jamón ibérico

PESCADO

½ Ración de Lubina
Con suquet texturitzat y trinxat marino

CARNE

½ Ración de carrillera ibérica de bellota
con salsa de Costers del Segre, cremoso de mongetes y espuma de cacahuets

POSTRES

Ferrero Rocher de chocolate y caramelo con helado de turrón
Trufa de chocolate con polvo de peladilla.
Crema catalana
Dulces navideños, cafés o infusiones

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha
Copa Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

62 €
Por
persona

