



## MENÚ NAVIDADEÑO EMPRESAS

### PARADOR DE MONFORTE NAVIDAD 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Mejillón de la ría en escabeche rojo  
Empanada de bacalao y pasas  
Zamburiñas a la parrilla con ali oli de ajo confitado  
Crema de setas con cecina

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Lubina al horno,  
*patatas asadas y concasé de tomate y albahaca*  
O  
Carrilleras de ternera guisadas  
*con vino Mencía y cremoso de boniato asado*

---

#### POSTRE

Tronco de navidad con helado de avellana  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco Maga '20 D.O. Ribeira Sacra. *Godello*  
Tinto Alma Nova '19 D.O. Ribeira Sacra. *Mencía*  
Copa de cava Parxet Brut Reserva '18 D.O Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDAÑO GRUPOS

### PARADOR DE MONFORTE NAVIDAD 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Blini de especias con trucha ahumada  
Mariñeira de hortalizas asadas y gambas  
Salpicón de pulpo  
Langostino en tempura  
Zamburiñas con ali oli.

#### PRINCIPALES

½ ración Corvina a la parrilla,  
*ajoarriero de boletus y algas*

½ ración Presa de cerdo ibérico  
*con trigo tierno y salsa trufada*

#### POSTRE SURTIDO

Tronco de navidad  
Chupito de mousse de tres chocolates  
Helado de castaña  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanca Casa Moreiras '21 D.O. Ribeira Sacra. *Godello*  
Tinto Algueira '19 D.O. Ribeira Sacra. *Mencia*  
Copa de cava Parxet Brut Reserva '18 D.O Cava

52 €  
Por  
persona