



## MENÚ NAVIDAD

### PARADOR DE OLITE DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Trufa de perdiz y confitura de tomate  
Salmorejo de mango con tartar de ahumados  
Ensalada crujiente de pato con vinagreta de manzana  
Tortilla de bacalao con alioli de tinta de calamar  
Minihamburguesa de sepia y salmón con cremoso de piquillo

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Paletilla de cordero  
cremoso de manzana, ciruelas y orejones infusionados con frutos del bosque  
O  
Bacalao confitado  
*cremoso de hongo beltza y piperrada*

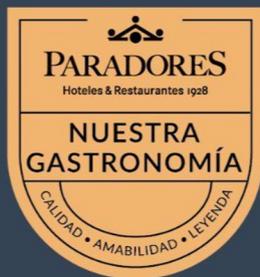
#### POSTRE

Tronco de navidad  
*con biscuit de turrón*  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Aguas minerales  
Rosado Pagos de Araiz '21 DO Navarra  
Tinto Colección Privada DO Navarra  
Copa de cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDAD

### PARADOR DE OLITE DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Crema fría de pera de Rincón de Soto con langostino crocante

Jamón ibérico de bellota y pan de hogaza con tomate

Royal de foie

Pan al vapor relleno de cordero al chilindrón

Huevo trufado a baja temperatura

*con hongo beltza, txistorra y patata al horno*

#### PRINCIPALES

½ ración de Corvina estofada con vino chardonnay

*y salsa de mejillones*

½ ración de Solomillo de cerdo ibérico macerado en mostaza

*con cremoso de boniato y piquillos*

#### POSTRE SURTIDO

Mousse de turrón

Trufa de patxarán

Helado de Jijona

Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco Huracán Daniela´21 DO Navarra

Tinto La Carra Cabra´19 DO Navarra

Copa de cava

50 €  
Por  
persona