



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 infundados 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