



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE OROPESA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Quesos del campo arañuelo
Chacinas de caza
Croquetas de jamón ibérico
Crujiente de langostinos

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao
con piperrada
O
Secreto ibérico de bellota 100% raza autóctona
con crema de queso viejo

POSTRE

Tronquito de navidad
con helado de ron y pasas
Dulces Navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Finca Puntal ´21 Verdejo
Tinto Solaz coupage D.O. La Mancha
Copa de cava celebración

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE OROPESA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Bombón de foie, almendra y turrón
Tartar de ciervo marinado
Asadillo manchego
Croqueta de jamón ibérico
Crujiente de morcilla y manzana

PRINCIPALES

½ ración de Popietas de salmón rellenas de mejillón y gambas
con salsa de eneldo
½ paletilla de cordero recental
con patatas panaderas

POSTRE SURTIDO

Tronco de navidad
Mousse de chocolate blanco
Helado de ron y pasas
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Monte Don Lucio '21 D.O. La Mancha
Tinto Monte Don Lucio crianza D.O. La Mancha
Copa de cava celebración

50 €
Por
persona