



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE PONTEVEDRA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Empanada gallega de nuestro obrador
Tosta de sardina ahumada
Croquetas caseras de jamón
Crujiente de gamba

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao al horno
Con patata asada

O

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla
con salsa de queso Do Cebreiro

POSTRE

Brownie de chocolate y avellana
con helado de vainilla

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Albariño Condes de Albarei '21 D.O. Rias Baixas
Tinto Cantos de Valpiedra Crianza '18 D.O.Ca. Rioja
Copa Parxet Brut Reserva '18 D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE PONTEVEDRA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico

Empanada de bacalao con pasas

Cremoso de garbanzo y remolacha

Langostinos crujientes

Croqueta de queso San Simón Da Costa D.O.P.

PRINCIPALES

Vieira “Do Barón” al horno

½ ración de Solomillo de ternera a la parrilla

Con salsa de trufa

POSTRES

Filloa rellena de crema de manzana

Tarta de almendra

Brownie de chocolate y avellanas

con helado de vainilla de Madagascar

Dulces navideños , café o infusión

BODEGA

Blanco Albariño Condes de Albarei '21 D.O. Rias Baixas

Tinto Cantos de Valpiedra Crianza '18 D.O.Ca. Rioja

Copa Parxet Brut Reserva '18 D.O Cava

60 €

Por
persona

