



## 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