



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE PUEBLA DE SANABRIA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Ensalada de pimientos asados de Benavente con ventresca de atún
Cecina de León I.G.P con lascas de queso Zamorano
Croquetas caseras de jamón ibérico de Guijuelo
Hornazo de chicas Zamoranas

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado
Lombarda y manzana reineta del Bierzo
O
Medallón de solomillo ibérico hojaldrado
relleno de frutos secos con crema de queso

POSTRE

Tronco de Navidad relleno de crema de castañas y chocolate
con helado de yogur con nueces y miel
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Sanz Clásic´21 D.O. Rueda
Tinto Orot Roble ´20 D.O. Toro
Copa de cava Dominio de Calles Brut D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE PUEBLA DE SANABRIA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Coulant de queso Zamorano con crema de mango
Torija de pan de pueblo con tomate y jamón de Guijuelo
Milhojas de trucha ahumada con crema de queso y pimientos rojo dulce
Medallón de pulpo braseado con puré de patata y ajada de pimentón
Crujiente de gambón con crema de aguacate

PRINCIPALES

½ ración de arroz meloso de gambas con boletus edulis
½ ración de solomillo de ternera con foie
cebolla caramelizada y manzana asada

POSTRES

Esférico de chocolate negro relleno de mouse de chocolate con leche y
crema de mandarina
Tarta de almendras con helado de turrón
Caña Zamorana rellena de crema de castañas
Dulces navideños, Café o infusión

BODEGA

Blanco Sanz Clásico ´21 D.O Rueda
Tinto Orot Roble ,20 D.O Toro
Copa de Cava Dominio de Calles Brut D.O Cava

50 €
Por
persona