



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE RIBADEO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Tosta de bacalao y pimientos asados de Villaselán
Empanada de lacón con grelos
Extracto de caldo gallego
Brocheta de pulpo y zamburiñas

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de cerdo ibérico al vino oloroso,
puré de manzana
O
Taco de salmón en salsa de cítricos,
con verduritas

POSTRE

Pionono de Navidad
con sorbete de frutas del bosque
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha
Copa de cava Parxet Brut Reserva´18 Nature D.O Cava

45 €
Por
persona





MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE RIBADEO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Tosta de asadillo de verduras
Mariñeira de salmón ahumado y guacamole
Croquetas artesanas de gambas
Langostino crujiente
Crujiente de bogavante

PRINCIPALES

½ ración de lubina,
Salsa de nécoras y navajas

½ ración de solomillo de ternera al vino de Mencía,
patata risolada y verduritas salteadas

POSTRES

Tronco de Navidad.
Caña de aldea rellena de crema
helado artesano de queso do Cebreiro
Dulces navideños, Café o infusión

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha
Copa de cava Parxet Brut Reserva´18 Nature D.O Cava

60 €
Por
persona