



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE SANTIAGO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Quesos Gallegos
Empanada del Hostal
Croquetas de cocido
Crema de caldo

PRINCIPAL A ELEGIR

Suprema de bacalao
, calabaza guisada y pil pil ligero
O
Solomillo ibérico en costra de hierbas,
polenta de brécol y pimientos rojos

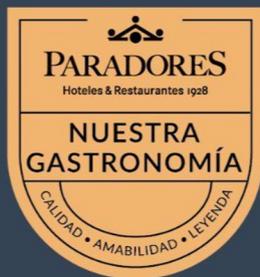
POSTRE

Tronco de Navidad de yema tostada
con helado de queso do Cebreiro
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Abadía do Seixo '21 D.O. Rías Baixas
Tinto Campaza '21 D.O. Ribeira Sacra
Copa Prima Vides D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE SANTIAGO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Crema de atún con huevo de codorniz
Paté de queso Azul y tomate seco
Tartar de ventresca de salmón a la lima
Empanada de berberechos
Cola de gambón almendrado

PRINCIPAL

½ ración Lomo de rape,
alagostado templado sobre ajo arriero

½ ración Solomillo de ternera,
filloa de col y pasas y boniato guisado

POSTRE

Pastel de almendra
Cuajado de chocolate y naranja
Crema de queso helada
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Abadía do Seixo '21 D.O. Rías Baixas
Tinto Campaza '21 D.O. Ribeira Sacra
Copa Prima Vides D.O Cava

60 €
Por
persona