



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE SANTILLANA GIL BLAS DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Bocadito de hígado de pato
Crujiente de anchoa
Rabas de calamar
Mini hamburguesa de ternera, tostada de maíz y salmorejo

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao asado a baja temperatura,
salsa de cava y torrezno

O

Solomillo en su jugo
con boletus y cremoso de patata.

POSTRE

Torrija de sobao y melocotón con crema garrapiñada
y sorbete de piña

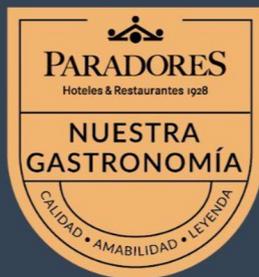
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Enxebre ´21, D.O. Albariño
Tinto Muriel Crianza ´19 D.O. Rioja
Copa de cava Jaume Serra D.O. Cava

45 €
Por
persona





MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE SANTILLANA GIL BLAS DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Mini tosta de anchoa
Quesos regionales de Cóbreces, Baró y Picón
Rabas de calamar
Frito de rape con ajo negro

PRINCIPAL A ELEGIR

½ ración Lomo de bacalao
a la Montañesa.

½ ración Cochinillo deshuesado
con patata panadera

POSTRE

Torrija de sobao con helado de turrón
Pastel de chocolate
Arroz con leche caramelizado
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Enxebre '21, D.O. Albariño
Tinto Muriel Crianza '19 D.O. Rioja
Copa de cava Jaume Serra D.O. Cava

60€
Por
persona