



MENÚ Nº1 NAVIDAD

PARADOR DE SEGOVIA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Asadillo de pimientos y ventresca
Ensalada frisé y salmón ahumado
Cecina y almendras fritas
Arroz meloso de setas y queso segoviano
Croquetas de ibérico al estilo segoviano

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao asado
cebolla caramelizada y ali oli de membrillo
Ó
Carrillera de cerdo estofada
con puré de castañas y crujiente de ibérico

POSTRE

Tronco de Navidad
con helado de turrón
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O. Somontano. *Chardonnay y Gewürztraminer*
Tinto Finca Antigua Crianza ´18 D.O. La Mancha. *Syrah*
Copa de Parxet brut Reserva ´18 D.O Cava. *Pansa blanca, Macabeo y Parellada*

45 €
Por
persona



MENÚ Nº2 NAVIDAD

PARADOR DE SEGOVIA

DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Queso Montenebro con picos y confitura de manzana

Foie en pan de especias al Pedro Ximénez

Ensaladilla de remolacha y gamba

Arroz meloso con gambones y chipirón

Pan al vapor de rabo de vaca con ali oli de piñones

PRINCIPALES

½ ración de Lomito de merluza asada

con berberechos en salsa verde

Sorbete de frutos rojos y vermut

½ ración de Lomo de ternera de Guadarrama

con pimientos fritos y patatas

POSTRE SURTIDO

Mousse de castañas

Tronco de Navidad

crema helada de chocolate blanco

Dulces Navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O. Somontano. *Chardonnay y Gewürztraminer*

Tinto Finca Antigua Crianza ´18 D.O. La Mancha. *Syrah*

Copa de Parxet brut Reserva ´18. D.O Cava *Pansa blanca, Macabeo y Parellada*

58 €
Por
persona



MENÚ Nº3 NAVIDAD

PARADOR DE SEGOVIA
DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Lascas de jamón ibérico y regañas
Queso de cabra, foie y Pedro Ximénez
Empanada de pulpo
Croqueta de gamba al ajillo
Mollejitas lechales caramelizadas y parmentier trufado
Langostino en tempura de ibéricos

PRINCIPALES

½ ración de Lubina soassada
ravioli de marisco y salsa de cigalas
Sorbete de mandarinas y vino tinto ribera
½ ración de Solomillo de ternera emparrillado,
con pastel de patata y salsa de tinto de Toro

POSTRE SURTIDO

Mousse de turrón
Tronco de Navidad y crema helada de vainilla
Dulces navideños, café o infusión

68 €
Por
persona

BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O. Somontano. *Chardonnay y Gewürztraminer*
Tinto Finca Antigua Crianza ´18 D.O. La Mancha. *Syrah*
Copa de Parxet brut Reserva ´18.D.O Cava *Pansa blanca, Macabeo y Parellada*