



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE SIGÜENZA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Bombones de paté serrano y chocolate crujiente
Perdiz de campo en escabeche y brotes tiernos
Alcachofas confitadas, salsa de oloroso y jamón ibérico
Croquetas de boletus con mahonesa de pimentón

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao al estilo Trijueque

com crema de setas

O

Cabrito asado seguntino

especias de sierra Ministra y patata saborizada

POSTRE

Tarta de queso y turrón

con crema de vainilla

Dulces navideños, café o infusión

45 €
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*





MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE SIGÜENZA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Terrina de perdiz con reducción de naranja
Rollito de queso y crema de limón
Crema de trucha ahumada
Raviolis de cabrito y su jugo
Delicias de cordero especiadas

PRINCIPALES

½ ración de solomillo de ternera a la parrilla
crema de boniato y salsa de trufa

½ ración de corvina al vapor
cremoso de patata y setas de temporada

POSTRE SURTIDO

Mousse de turrón
Brownie de chocolate con crema de vainilla
Helado de vainilla
Dulces navideños, café o infusión

50 €
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*

