

MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE SORIA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Cecina de León y queso de cabra

Mejillones escabechados

Croquetas de carabineros

Sopa de pescado y mariscos

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza en salsa verde con berberechos

0

Secreto de cerdo ibérico

con su jugo reducido y miel de Soria

POSTRE

Tronco de navidad con helado de vainilla

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Viñas del Vero´21 D.O Somontano *Chardonnay*Tinto Balbás Roble. D.O Ribera del Duero *Tinta del País*Copa de Cava Selección Parador de Soria





MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE SORIA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Cecina de León y queso de cabra
Mejillones escabechados
Ensaladilla de langostinos
Croquetas de carabineros

Sopa de pescado y mariscos

PRINCIPALES

½ ración de arroz meloso de pulpo y gambones

½ ración de Solomillo de ternera avileña con setas de temporada

POSTRE SURTIDO

Tronco de navidad

tarta de tres chocolates

helado de frambuesas

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Vino Blanco Emina´21, D.O Rueda *Verdejo*Vino Tinto Atalayas de Golbán Crianza. D.O Ribera del Duero *Tinta del País*Copa de Cava Selección Parador de Soria



