



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE PARADOR DE SANTO DOMINGO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Quesos de la zona, confitura de piquillo

Mini ensalada de alcachofas en escabeche, cacahuete y pistacho

Croquetas artesanas de boletus y espinacas

Langostino tigre, corteza de cerdo y aceite especiado

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao a la riojana

patatas del cura

O

Jarrete de cordero asado

salsa miel de Ezcaray

POSTRE

Tronco de Navidad

con sorbete de mojito

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Solana de Ramírez´21 D.O. Ca Rioja

Tinto Valsarte Crianza´17 D.O. Ca Rioja

Copa de cava

45 €

Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE SANTO DOMINGO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS INDIVIDUALES

Setas, boniato, granada, queso de oveja y membrillo

Coca de berenjena ahumada, encurtidos y salazones

Pulpo y patata violeta

Mini hamburguesa de manitas

Canelón crujiente de brandada de bacalao

PRINCIPALES

½ ración de lubina de estero,
patatas hongo y salsa de azafrán

½ ración de secreto ibérico,
cremoso de jamón y trigo tierno guisado

POSTRE SURTIDO

Tronco de Navidad, Biscuit de almendras y Tarta sacher

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Solana de Ramírez´21 D.O. Ca Rioja

Tinto Valsarte Crianza´17 D.O. Ca Rioja

Copa de cava

50 €
Por
persona