



MENÚ NAVIDADEÑO EMPRESAS

PARADOR DE SANTO ESTEVO NAVIDAD 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Tosta de queso de cabra con castañas y mermelada de higos
Empanada del monasterio
Langostino envuelto en tempura negra con mayonesa picante
Croquetas de centolla

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Lomo de ternera lechal a la parrilla,
patatas, y pimientos agridulces

O

Bacalao al horno,
con salsa de mariscos, patatas, huevos de codorniz

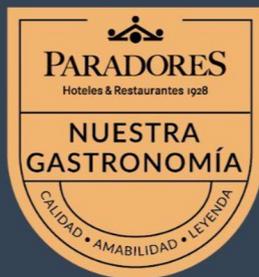
POSTRE

Tronco de navidad
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Sollío Godello '21, D.O. Ribeira Sacra
Tinto 9 Bispos '21, D.O. Ribeira Sacra
Copa de Parxet Brut Reserva Ecológico '18 D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAÑO GRUPOS

PARADOR DE SANTO ESTEVO NAVIDAD 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Laminado de atún con ensalada de algas
Tosta de piquillo, tetilla y anchoa del cantábrico
Salpicón de marisco con queso "San Simón" D.O.P
Croquetas de centolla
Morcilla con salsa agridulce

PRINCIPALES

½ ración Lomo de mero a la parrilla,
con grelos salteados con langostinos, pil pil de boletus

O

½ ración Cabrito asado con patatas
, cogollos de lechuga y pimientos asados

POSTRE SURTIDO

Tronco de navidad
Reposón de chocolate con helado de requesón con higos
Helado de castañas
Dulces navideños y copa de cava, café o infusión

BODEGA

Blanco Casa Moreiras Godello '21, D.O. Ribeira Sacra
Tinto Guímaro Mencía '21, D.O. Ribeira Sacra
Copa de Parxet Brut Reserva Ecológico '18 D.O Cava

60 €
Por
persona