



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE TORDESILLAS DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Cecina de vaca, virutas de queso viejo
Gambones salteados, aguacate y tomate
Tosta de anchoa y boquerones
Torreznillos ibéricos crujientes
Choco frito con alioli

PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecot de ternera a la parrilla
boletus confitados y medallones de patata
O
Salmón al horno,
costra de verduras y salsa holandesa

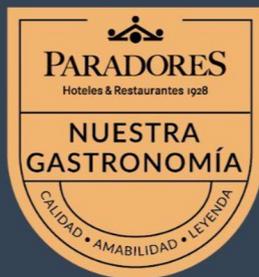
POSTRE

Dulce de mazapán
con helado de Turrón
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Verdejo Cuatro Rayas ´21, D.O. Rueda
Tinto Arroyo Crianza D.O. Ribera Duero
Copa de Cava Jaume Serra, ´20. D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE TORDESILLAS DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Surtido de embutidos ibéricos

Trucha ahumada, aceitunas negras y alcaparras

Cremoso de queso Cañarejal

Ravioli de rabo de ternera estofado

Vieira al horno con cebolla morada caramelizada

PRINCIPALES

½ ración de Lomo de bacalao asado
con cremoso de boniato y tallarines de calabacín

½ ración de Lingote de lechazo
boletus y patatas rosty

POSTRE SURTIDO

Crumble de polvorón

Tarta de selva negra

Sorbete de frutas del bosque

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Verdejo Emina ´21 D.O. Rueda

Tinto Fariña Crianza ´18 D.O. Toro

Copa de Cava Jaume Serra ´20 D.O Cava

50 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE TORDESILLAS DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Surtido de embutidos ibéricos

Salmón marinado, aguacate y caviar de Mujol

Terrina de foie y compota de manzana

Langostinos en tempura

Espárragos trigueros con queso de cabra tostado

PRINCIPALES

½ ración de Lomo de corvina en salsa de hongos,
verduras crujientes

½ ración Solomillo de ternera
con milhoja de patata y pimientos

POSTRE SURTIDO

Teja de almendra

Coulant de chocolate

Sorbete de mandarina

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Verdejo Muedra 21 D.O. Rueda

Tinto Más de Leda D.O. Tierra de Castilla y León

Copa de Cava Jaume Serra, 20 D.O Cava

55 €
Por
persona