



## MENÚ NAVIDAD

### PARADOR DE TRUJILLO DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Torta del Casar D.O.P. con caramelo de pimentón  
Zorongollo extremeño con sardina ahumada  
Croqueta de jamón ibérico  
Hojaldre de patatera y miel de Extremadura

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao en tempura negra  
*con alioli de licor de bellota*

O

Pluma ibérica  
*con puré de patata y castaña con AOVE de ajo*

---

#### POSTRE

Crema de turrón, profiteroles artesanos  
*con helado de canela*

Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco Viña Romale Macabeo '21 D.O. Ribera del Guadiana  
Tinto Balancines Gold '18 D.O. Ribera del Guadiana  
Copa de cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDAD

### PARADOR DE TRUJILLO DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Crema de boletus con avellana garrapiñada  
Salpicón de zamburiña y aguacate  
Queso trufado con confitura de naranja sanguina  
Buñuelo de morcilla de Guadalupe  
Brioche de costilla ibérica

---

#### PRINCIPALES

½ ración de Popieta de dorada  
*con duxelle de champiñón y crema de mariscos*

½ ración de Solomillo ibérico 100%,  
*trigo guisado y velouté de ajo de Aceuchal*

---

#### POSTRE SURTIDO

Tronco de navidad  
*con crema helada de vainilla*  
Perrunilla, mousse de chocolate blanco y frutos rojos  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco Viña Romale Macabeo '21 D.O. Ribera del Guadiana  
Tinto Balancines Gold '18 D.O. Ribera del Guadiana  
Copa de cava

55 €  
Por  
persona