



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE VERIN

DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Crema de setas con virutas de jamón ibérico salteadas
Tosta de pimientos asados al horno con caballa confitada en AOVE
Filloas rellenas de pescado y marisco con salsa de marinera
Solomillo de cerdo ibérico, champiñón salteado a la sal de escama

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao al horno
en salsa treixadura com patata confitada en AOVE y espinicas salteadas

Ó

Lomo de ternera a la parrilla
patata risolada y puerro breseado

POSTRE

Mousse de turrón con sorbete de frambuesa
Dulces navideños, café e infusiones.

BODEGA

Blanco Pazo de Mariñan´21 D.O Monterrei *Godello, treixadura, Albariño,*
Tinto Pazo de Mariñan´20. D.O. Monterrei. *Mencia y Arauxa*
Copa de Cava Vía de la Plata D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE VERIN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Sopa fría de tomate
Tosta de sardina ahumada con guacamole
Salpicón de marisco
Croquetas de chipirón con alioli
Zamburiña en su concha con aceite de ajo y perejil

PRINCIPALES

Vieira horneada a la galega
con jamón ibérico
½ ración Taco de solomillo de ternera
en salsa de setas

POSTRE SURTIDO

Tronco de navidad de chocolate con helado de leche merengada
Mousse de turrón
Trufas de chocolate.
Dulces navideños, café e infusiones.

BODEGA

Blanco Pazo de Mariñan ´21 D.O Monterrei *Godello, treixadura, Albariño,*
Tinto Pazo de Mariñan ´20. D.O. Monterrei. *Mencia y Arauxa*
Copa de Cava Vía de la Plata D.O Cava

55€
Por
perso
na

