



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE VIC DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Tartar de fuet de vic, coca de Folgueroles
Bombón de escalivada y anchoas de la Escala
Croquetas caseras de jamón ibérico
Manzana, cabra y miel

PRINCIPAL A ELEGIR

Dorada de Estero
ibéricos, apio e hinojo
O
Lingote de cordero lechal
con castañas y ratafia

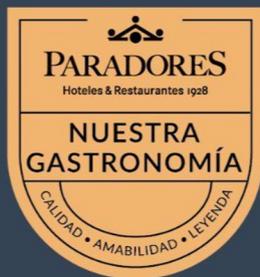
POSTRE

Tronco de navidad, crema catalana
con helado de galleta
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Abadal´21 D.O. Pla de Bages
Tinto Abadal Matís´19 D.O. Pla de Bages
Copa de cava Mastinell Gran Reserva Brut Real D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE VIC DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Queso de cabra y mango
Ibérico, tomate y pan de coca
Langostino, crujiente e higos
Brandada de bacalao, cebolla de Figueres, membrillo

PRINCIPALES

½ ración corvina,
verduras, aceite de pistachos

½ ración de presa ibérica
patata, boniato

POSTRES

Flan de turrón y helado
Espuma de crema catalana
con gelatina de café
Brownie de chocolate, helado de chocolate blanco y salsa de vainilla
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Abadal´21 D.O. Pla de Bages
Tinto Abadal Matís´19 D.O. Pla de Bages
Copa de cava Mastinell Gran Reserva Brut Real D.O Cava

60 €
Por
persona