



## MENÚ NAVIDADEÑO EMPRESA

### PARADOR DE VIELHA DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Patés de la Vall y costrones de pan  
Escalivada asada con bonito escabechado  
Croquetón de jamón Ibérico  
Puerros braseados con romesco y tomate cherry

---

#### PRINCIPAL

Lomo de ternera parrilla  
*con pimientos tipo Padrón y pastel de tocineta*  
O  
Bacalao confitado en AOVE  
*con Pil Pil y chanfaina*

---

#### POSTRE

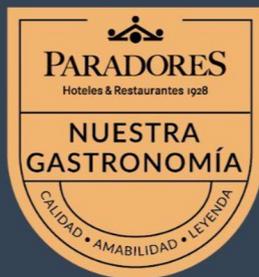
Semifrío de turrón con chocolate caliente y helado de vainilla  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco El Vers Blanc '21. D. O. Catalunya  
Tinto Ixeia joven Barrica '21. D. O. Somontano  
Copa de Rigol Brut Nature. D.O. Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDAÑO GRUPOS

### PARADOR DE VIELHA DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Selección de quesos de Bagergue de casa Tarrau  
Mini ensalada con jamón, pasas, nueces y vinagreta de avellanas  
Tastet de Olla Aranesa  
Albóndigas de venado en reducción de Pedro Ximénez

---

#### PRINCIPALES

½ ración de Merluza de pincho  
*con trigueros emparrillados*

½ Paletilla de cordero  
*con patatas panaderas*

---

#### POSTRE SURTIDO

Semifrío de turrón  
Brownie con chocolate caliente  
Crema helada de vainilla  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco 3404 '21. D. O. Somontano  
Tinto Finca Antigua Crianza '18. D. O. La Mancha  
Copa de Rigol Brut Nature. D.O. Cava

55 €  
Por  
persona