



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE VILALBA DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Quesos gallegos con D.O.P.  
Tosta de ternera gallega  
Mini ensalada de lacón gallego y aguacate  
Croquetas artesanas de jamón ibérico

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Pluma de ibérico de bellota,  
*castaña y frutos rojos*

O

Bacalao confitado  
*con cremoso de coliflor y ajada gallega*

---

#### POSTRE

Tronco de Navidad de trufa de chocolate  
*con helado de yogur y frutos rojos*  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano  
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha  
Copa de cava Parxet Brut Reserva´18 Nature D.O Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE VILALBA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Crema de hinojo con huevas de trucha

Pastel de centollo con mahonesa de lima

Queso de Cebreiro D.O.P., salmón marinado y tomate seco

Langostino crocante con crema de San Simón da Costa D.O.P.

Huevo balneario, huevas de erizo y migas de pan de centeno

#### PRINCIPALES

½ ración de rape asado,  
*cremoso de patata y trufa*

½ ración de solomillo de ternera,  
*salsa de puerros y verduritas de invierno*

#### POSTRES

Tarta artesana de Santiago,

Esponjoso de chocolate, helado de leche merengada

Trufas de chocolate

Dulces navideños, Café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano

Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha

Copa de cava Parxet Brut Reserva´18 Nature D.O Cava

60 €

Por  
persona

