



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DEALCAÑIZ DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Crema de foie con mermelada de higos

Tartaleta de queso con verdura

Dátiles rellenos de cordero y manzana asada

Calamar en su tinta con alioli

Pulpo asado con cremoso de pimentón

#### PRINCIPALES

Lomo de bacalao

*pisto verde y espuma de alioli*

O

Ternasco confitado

*setas y crujiente de jamón*

#### POSTRE

Milhoja de hojaldre con dos chocolates

*sorbete de frambuesa*

Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O. Somontano. Chardonnay y Gewürztraminer

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

Copa de Parxet brut Reserva ´18.D.O Cava Pansa blanca, macabeo y parellada

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE ALCAÑIZ DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Crema de foie con mermelada de higos  
Tartaleta de queso con verdura  
Dátiles rellenos de cordero y manzana asada  
Calamar en su tinta con alioli  
Pulpo asado con cremoso de pimentón

---

#### PRINCIPALES

½ ración de Bacalao a la baturra  
*gratinado de alioli*  
½ ración de Secreto ibérico confitado  
*con migas aragonesas*

---

#### POSTRE SURTIDO

Milhoja de hojaldre con crema de coco  
Brownie de chocolate y avellana  
Sorbete de frambuesa  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O. Somontano. *Chardonnay y Gewürztraminer*

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

Copa de Parxet brut Reserva ´18 D.O Cava . *Pansa blanca, Macabeo y Parellada*

60 €  
Por  
persona