



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE CHINCHÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Alcachofa con salsa de avellana

Paté artesano de perdiz

Queso de Campo Real

Croquetas del Parador

Sopa de ajo de Chinchón

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao

con ali oli de frutos rojos

O

Presa asada

con crema de ajo negro y patatas chafadas

POSTRE

Tiramisú

con helado de praliné

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Neri´21, Vinos de Madrid, *Airén y Malvar*

Tinto Valdeliceda ´19 DOP Vinos de Madrid, *Tempranillo*

Copa de cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE CHINCHÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Paté artesano de perdiz

Queso Montenebro

Jamón ibérico

Alcachofa con pilpil de bacalao

Crema de nécoras

PRINCIPALES

½ ración de Rape

con alboronía y crema de nécoras

½ ración de Rulo de cochinillo

con puré de patata trufado y melocotones encebollados

POSTRE SURTIDO

Arroz con leche

Bizcocho templado de chocolate

con sorbete de Naranja

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Neri´21, Vinos de Madrid, *Airén y Malvar*

Tinto Valdeliceda ´19 DOP Vinos de Madrid, *Tempranillo*

Copa de cava

70 €
Por
persona