



PARADORES

GASTRONOMÍA

MENUS GRUPOS MEDIA PENSIÓN 2015

MENU 1

ENSALADA DE BROTES TIERNOS CON
SALMÓN AHUMADO Y QUESO DE CABRA

CARRILLERA DE TERNERA AL VINO DE
AMANDI CON ATADILLO DE VERDURAS

TARTA DE MANZANA REINETA DE NUESTRO
OBRADOR

MENU 2

CREMA DE CALABAZA CON CRUJIENTE DE
JAMÓN IBÉRICO

BROCHETA DE SALMÓN Y LANGOSTINO
MARINADOS EN SALSA DE SOJA SOBRE
PISTO DE HORTALIZAS

PUDDING DE CASTAÑAS SOBRE SALSA DE
CHOCOLATE CALIENTE

Suplemento de Agua, Vino de la Región y Café 6,50 €



PARADORES

Monforte de Lemos

Pza. Luís de Góngora y Argote, S/N
27400 Monforte de Lemos
T 982 41 84 84
monforte@parador.es
www.parador.es





PARADORES

GASTRONOMÍA

MENUS GRUPOS MEDIA PENSIÓN 2015

MENU 3

CANELONES DE FILLOA RELLENOS DE GAMBAS Y LANGOSTINOS SOBRE SALSA DE MARISCO

SOLOMILLO DE CERDO ALBARDADO EN CRUJIENTE DE BAICON

BROCHETA DE FRUTAS SOBRE CREMA DE YOGURT

MENU 4

VERDURITAS DE TEMPORADA SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO SOBRE PIL PIL DE CACHELOS

TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO EN SALSA DE CEBOLLINO Y BERBERECHOS

BICA EMBORRACHADA EN LICOR CAFÉ CON HELADO DE CASTAÑAS

Suplemento de Agua, Vino de la Región y Café 6,50 €



PARADORES
Monforte de Lemos

Pza. Luís de Góngora y Argote, S/N
27400 Monforte de Lemos
T 982 41 84 84
monforte@parador.es
www.parador.es





PARADORES

GASTRONOMÍA

MENUS GRUPOS MEDIA PENSIÓN 2015

MENU 5

**ARROZ CALDOSO CON MOLUSCOS DE
CONCHA AL AROMA DEL AZAFRÁN**

**CARRILLERA DE CERDO ESTOFADA AL VINO
DE GODELLO CON CHALOTAS GLASEADAS**

**TARTA DE SANTIAGO CON HELADO DE
VAINILLA**

MENU 6

**ENSALADA DE ANCHOAS DE SANTOÑA CON
PARMESANO Y NUECES**

**CONFIT DE PATO ASADO A LA MIEL Y SOJA
SOBRE COUS COUS CON VERDURITAS**

**FILLOAS RELLENAS DE CREMA PASTELERA
FLAMBEADAS AL ORUJO**

Suplemento de Agua, Vino de la Región y Café 6,50 €



PARADORES

Monforte de Lemos

Pza. Luís de Góngora y Argote, S/N
27400 Monforte de Lemos
T 982 41 84 84
monforte@parador.es
www.parador.es

