

PARADOR DE LLEIDA MENÚ ESPECIAL

MENÚ 1

APERITIVOS CENTRO MESA

- Capuchino de la Huerta Km0
- Xatonada
- Coca de escalivada
- Croquetas caseras de jamón
- Berenjenas fritas con miel
- Mini canelón relleno de mousse de escalivada con mahonesa y anchoas

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

- Bacalao con xanfaina de frutas y verduras de l'horta de Lleida
- Lomo de ternera selección Paradores a la brasa

POSTRE

- Esfera de chocolate " Ferrero Rocher "

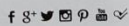
Bodega: Vinos selección del Parador. Blanco y tinto crianza, Aguas Minerales Cafes/ infusiones

Precio por persona: 45 € IVA Incluido



PARADORES
Lleida

C/ Cavallers, 15
25002 Lleida España
T973 004 866
Eventos.lleida@parador.es
www.parador.es



MENÚS DE GRUPOS 2017 PARADOR DE LLEIDA EL ROSER

MENÚ Nº1

- Ensalada Panado, brotes de espinacas, pasas, piñones y crujiente de papada *****
- Bacalao a la llauana *****
- Arroz con leche tostado

MENÚ Nº2

- Crema de calabaza y boniato con arenques *****
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas *****
- Crema catalana con carquiñolis

MENÚ Nº3

- Arroz de verduras verdes al hierro y bacalao *****
- Lomo de ternera selección de paradores a la brasa con guarnición *****
- Ensalada de frutas de temporada

MENÚ Nº4

- Escudella, caldo de olla, verduras, carnes y galets *****
- Merluza con texturas de patata y ajitos tiernos *****
- Peras al vino DO. Costers del Segre

Bebidas: Cerveza, vino blanco y tinto selección Paradores. Aguas y café

Precio por Persona: 35€ (Iva incluido).

** A PARTIR DE 15 PERSONAS*

Parador de lleida
Telf.: 973 004 866
eventos.lleida@parador.es

