



PARADOR DE LLEIDA

MENÚ ESPECIAL

MENÚ

APERITIVOS

Capuchino de calabacín y cacahuete.

Ensalada de escarola, nueces, ahumados y vinagreta de miel, naranja y azahar.

Crujientes de queso de cabra con compota de peras al vino especiado.

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Brochetas ibéricas con caramelo de pimiento rojo, miel caramelizada y aire de romero.

Salmón con arena de perejil, puré de ajo asado y agridulce de higos.

POSTRE

Crema catalana, helado de vainilla y merengue de café.

Bodega: Vinos selección Parador. Blanco y tinto crianza, Cava, Aguas Minerales
Cafés/ Infusiones



PARADORES

Lleida

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

