

# NOCHE VIEJA 2010

## PARA IR HACIENDO PALADAR

Salpicón de Centollo

Empanadilla de Hongos

Lasca de Jamón Ibérico Bellota DO Extremadura sobre Pan con Tomates Secos Aliñados.

Chupito de Lentejas con Gelatina de vinagre de Balsámico y Virutas de Foie



## CAMBIAMOS DE SABOR

Consomé De Buey



## A CONTINUACION

Medallones de Rape con Salsa de Marisco y Langostinos



## SEGUIMOS CON

Perdiz al Modo de Alcántara



## Y COMO DULCE FINAL

Degustación de Tronco de San Silvestre y Sufflé Alaska.

Turrone, Dulces Navideños y Uvas de la Suerte



## BEBIDAS

- \* -K Naia Blanco D.O. Rueda. : 85% Verdejo, 10% Sauvignon Blanc y 5% Viura
- Liberalia 4 D.O Toro. 100 % Tinta de Toro
- Cinta Púrpura Reserva D.O. Cava 45 % Macabeo ,35 % Parellada 20 % Xarel'lo
- Aguas Minerales.Café e Infusiones

Fiesta con cotillón

Precio: 125 €

Parador de Sos del Rey Católico \*\*\*\*

Arq. Sainz de Vicuña

Tf: 948 88 80 11

[sos@parador.es](mailto:sos@parador.es)

  
**PARADORES**  
Hotels desde 1928