

PÁRAMO

Menú de Navidad

2025

*Este año nos vemos en
El Jardín de Páramo
(Pelabravo)*



Queridos clientes y amigos:

Como venimos haciendo desde 1982, volvemos a estar con vosotros en Navidad y, como en los últimos años, desde nuestras instalaciones de El Jardín de Páramo, en el km. 6,500 de la carretera de Madrid (Pelabravo)

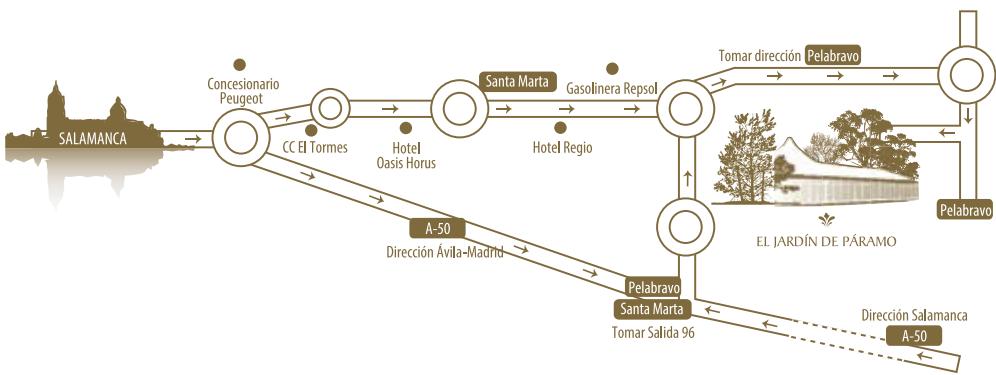
Podéis realizar vuestros pedidos en los **teléfonos 639 689 931** o en la dirección de e-mail **info@eljardindeparamo.com**; os enviaremos la copia del pedido por whatsapp o email.

Tenéis las condiciones y horarios en la ultima hoja de este dossier.

¡Muchas gracias un año más !

¡Os esperamos este año en El Jardín de Páramo!

Ctra de Madrid (N 501), km 6,500, Pelabravo, Salamanca



ENTRANTES

- Marinada de salmón, langostinos y ventresca con salsa tártara **12,00€ / rac**
- Ensalada de foie y jamón de pato con reducción de acetto di Modena **16,00€ / rac**
- Salpicón de marisco **43,00€ / kg (1kg = 5 rac)**
- Sopa de marisco **22,00€ / l (1l = 3 rac)**
- Crema de boletus **21,00€ / l (1l = 3-4 rac)**
- Crema de bogavante **24,00€ / l (1l = 3-4 rac)**
- Consomé **8,00€ / l (1l = 3-4 rac)**
- Pastel de cabracho; acompañado de salsa tártara o rosada y guarnición de ensalada de brotes **36,00€ / kg**
- Canelón de pate de setas y trufa: **8,00€ / 4 un.**



Salpicón de marisco

APERITIVOS FRÍOS

- Bombones de foie con almendra caramelizada **13,20€ / 12 un.**
- Bandeja de canapés **24,00€ / 24 un.**

Tabla de quesos (en 2 formatos):

- 500gr.: **18,00€ / un.** / 1000gr.: **34,00€ / un.**

Vasitos (40cl.)

- Ensaladilla rusa **10,00€ / 12 un.**
- Ensaladilla de pollo **10,00€ / 12 un.**



Surtido de canapés

APERITIVOS CALIENTES

- Brochetas de pollo teriyaki **15,00€ / 12 un.**
- Cazuelita de pulpo con patata **24,00€ / 12 un.**
- Cazuelita de vieira con puré de patata **24,00€ / 12 un.**

FRITOS

- Zamburiñas a la normanda **20,00€ / 12 un.**
- Pechuguitas Villarroy **10,00€ / 12 un.**
- Langostinos con almendras **16,00€ / 12 un.**
- Langostinos con pasta kataifi **16,00€ / 12 un.**
- Croquetas **6 un. (mismo tipo) / 5,00€**
(Jamón Ibérico / Huevo y bonito / Farinato / Marisco)
- Mejillones tigre (ligeramente picante) **12,00€ / 12 un.**



Langostinos con pasta katafi / con almendras

PESCADOS

- Merluza de pincho al estilo Páramo con tomate natural **19,00€ / rac**
- Lomo de merluza al cava y azafrán con guarnición de verduras **21,00€ / rac**
- Vieiras rellenas y gratinadas **10,00€ / un**
- Crepes de langostinos y gambas con salsa de cigalas **8,00€ / un**
- Popietas de lenguado con langostinos **8,00€ / un (2 un = 1 rac)**
- Pimiento de piquillo rellenos de marisco **4,00€ / un (2 un = 1 rac)**
- Bacalao al pil pil **12,00€ / rac**



Merluza de pincho al estilo Páramo

AVES

- Poulera rellena Entera o Media **34,00€ / kg (150 gr = 1 rac)**
- Poulera rellena por lonchas **41,00€ / kg**
(la poulera va acompañada de su salsa, manzana asada, tomates gratinados y ciruelas)
- Supremas de capón con ciruelas al brandy **15,00€ / un**
- Confit de pato con salsa de grosellas y castañas **15,00€ / un**



Poulera rellena

CARNES

- Solomillo Wellington media pieza (aprox 2 kg - 8 pax) 58,00 € / kg
- Solomillo Wellington pieza entera (aprox 4 kg -16 pax) 56,00 € / kg
- Ternera rellena con salsa española y verduritas 35,00€ / kg (1 un= 2 rac)
- Presa de ibérico al hojaldre con manzana 14,00€ / un
- Pierna de cordero deshuesada a la miel y romero 19,00€ / un
- Cabrito cuchifrito con salsa de almendras 19,00€ / rac



Solomillo Wellington

SALSAS Y GUARNICIONES

- Salsa tártara **4,00€ / 250 gr**
- Salsa rosada **4,00€ / 250 gr**
- Salsa vinagreta **4,00€ / 250 gr**



Popietas de lenguado con langostinos

POSTRES

- Tarta de frutas Páramo (8 rac) **35,00€ / un**
- "Sacatrapos" de crema **10,00€ / 6 un**
- Surtido de 12 vasitos dulces (crema de Lotus, Vainilla con Oreo, Tiramisu y dulce de leche) **15,00€**



Tarta de frutas

CONTACTO:

De lunes a sábado, de 8:00 a 14:00h

639 689 931

info@eljardindeparamo.com

HORARIOS:

Atención presencial en El Jardín de Páramo: de 10:00 a 14:00
Los días 23, 24, 30 y 31 : atención continuada de 10:00 a 19:30

Cerrado los días 25 de Diciembre y 1 de Enero

Dependiendo del pedido, algunos de los productos pueden recogerlos el día antes y evitar esperas innecesarias.

PUEDE REALIZAR SUS ENCARGOS:

Para Nochebuena y Navidad: hasta las 13:00 del lunes 22

Para Nochevieja y Año nuevo: hasta las 13:00 del lunes 29

El cupo de encargos de algunos productos, puede cerrarse antes del plazo indicado, por lo que les recomendamos que no dejen los pedidos para el ultimo día. Sobretodo, teniendo en cuenta que los últimos días coinciden en fin de semana.

Para recoger los pedidos, es indispensable presentar la copia que les haremos llegar.

Alérgenos

Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soya	Leche	Frutos secos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuces	Moluscos	Sulfatos
--------	------------	--------	---------	------------	------	-------	-------------------------	------	---------	--------	------------	----------	----------

ENTRANTES

Marinada de salmon, langostinos y ventresca										■			
Ensalada de foie y jamón de pato con													
Salpicón de marisco		■											
Sopa de marisco	■												
Crema de boletus	■												
Crema de bogavante		■											
Consomé													
Pastel de cabracho								■					
Bombones de foie con almendra													
Canapés													
Tabla de quesos								■					
Ensaladilla rusa				■									
Ensalada de pollo													
Canelón de pate de setas y trufa	■			■				■					

APERITIVOS CALIENTES

Pollo teriyaki							■						
Pulpo con espuma de patata													
Vieira con patata													
Zamburiñas a la normanda	■												
Pechuguitas villarroy		■											
Langostinos con almendra		■											
Langostinos con pasta kataifi			■										
Croquetas				■									
Mejillones tigre					■								

PESCADOS

Merluza Páramo	■												
Lomo de merluza al cava y azafrán													
Vieiras rellenas y gratinadas		■											
Crepes de langostinos y gambas			■										
Popieta de lenguado con langostino				■									
Pimiento del piquillo relleno de marisco					■								
Bacalao al pil-pil						■							

AVES

Poularda rellena	■												
Suprema de capón	■			■									
Confit de pato con salsa de grosellas													

CARNES

Solomillo Wellington	■												
Ternera rellena con salsa española		■											
Presa de ibérico al hojaldre		■											
Pierna de cordero a la miel y romero			■										
Cabrito cuchifrito con salsa de almendras	■								■				

SALSAS Y GUARNICIONES

Salsa tártara/rosada				■									
----------------------	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

POSTRES

Tarta de frutas Páramo	■												
Sacatrapos		■											
Vasitos dulces			■										

* Debido a que en nuestra cocina se elaboran platos con estos productos SIEMPRE existe el riesgo de contaminación cruzada. Por lo que ponemos en su conocimiento que cualquiera de los platos puede contener trazas de estos productos.