



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)

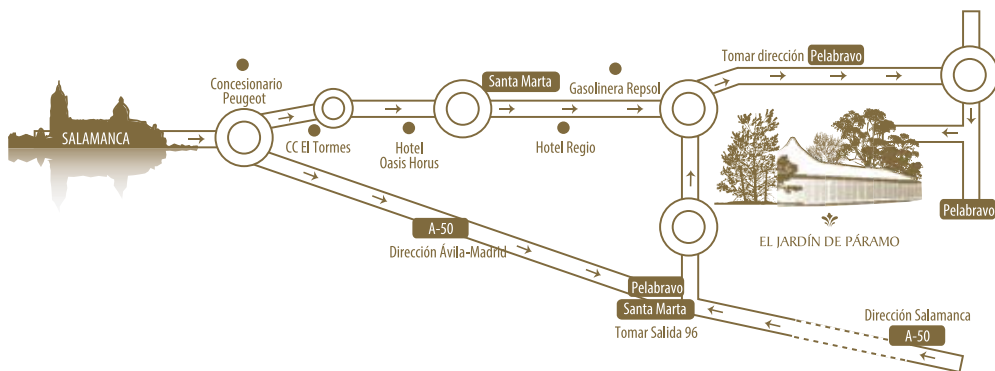
Podéis realizar vuestros pedidos en los **teléfonos 639 689 931 o en la dirección de e-mail info@eljardindeparamo.com**; os enviaremos la copia del pedido por whatsapp o email.

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 aceto 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 kataifi / 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

- Poularda rellena Entera o Media **34,00€ / kg (150 gr = 1 rac)**
- Poularda rellena por lonchas **41,00€ / kg**
*(la poularda 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**



Poularda 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.

PUEDEN 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 último día. Sobre todo, 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	Soja	Leche	Frutos secos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Moluscos	Sulfitos
--------	------------	--------	---------	------------	------	-------	-------------------------	------	---------	--------	------------	----------	----------

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