PÁRAMO

Menú de Navidad

2026-2027



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)

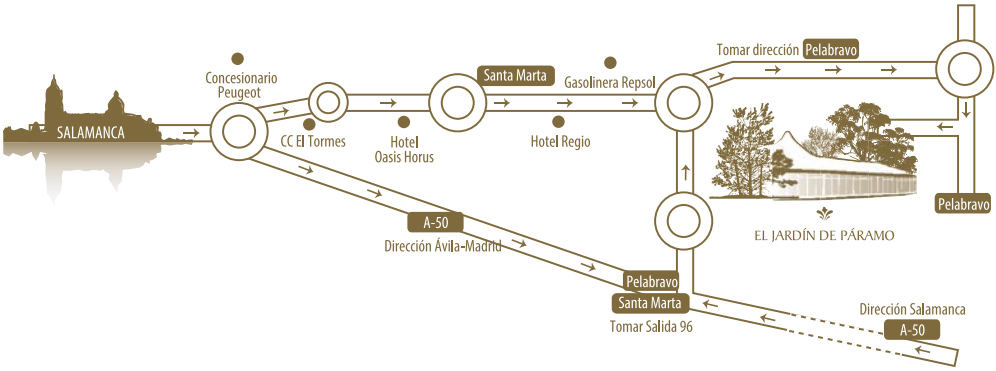
Podéis realizar vuestros pedidos por el **teléfono 639 689 931 o en la dirección de e-mail info@eljardíndeparamo.com;** os enviaremos la copia del pedido por whatsapp o email.

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





PÁRAMO

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 **24,00€ / l (1l = 3 rac)**
- Crema de boletus **22,00€ / l (1l = 3-4 rac)**
- Crema de bogavante **25,00€ / l (1l = 3-4 rac)**
- Consomé **9,00€ / l (1l = 3-4 rac)**
- Pastel de cabracho; acompañado de salsa tártara o rosada y guarnición de ensalada de brotes **36,00€ / kg**



Salpicón de marisco

PÁRAMO

APERITIVOS FRÍOS

- Bombones de foie con almendra caramelizada **14,00€ / 12 un.**
- Bandeja de canapés **25,00€ / 24 un.**

Tabla de quesos (en 2 formatos):

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



Surtido de canapés

PÁRAMO

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

PÁRAMO

PESCADOS

- Merluza de pincho al estilo Páramo con tomate natural **21,00€ / rac**
- Lomo de merluza al cava y azafrán con guarnición de verduras **23,00€ / rac**
- Vieiras rellenas y gratinadas **11,00€ / un**
- Crepes de langostinos y gambas con salsa de cigalas **9,00€ / un**
- Popietas de lenguado con langostinos **9,00€ / un (2 un = 1 rac)**
- Pimiento de piquillo rellenos de marisco **4,00€ / un (2 un = 1 rac)**
- Rodaballo con salsa al pimentón **22,00€ / rac**



Merluza de pincho al estilo Páramo

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 **16,00€ / un**
- Confit de pato con salsa de grosellas y castañas **16,00€ / un**



Poularda rellena

PÁRAMO

CARNES

- Solomillo Wellington media pieza **(aprox 2 kg - 8 pax) 61,00 € / kg**
- Solomillo Wellington pieza entera **(aprox 4 kg -16 pax) 59,00 € / kg**
- Ternera rellena con salsa española y verduritas **35,00€ / kg (1 un= 2 rac)**
- Presa de ibérico al hojaldre con manzana **15,00€ / un**
- Pierna de cordero deshuesada a la miel y romero **20,00€ / un**
- Cabrito cuchifrito con salsa de almendras **20,00€ / rac**



Solomillo Wellington

PÁRAMO

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

PÁRAMO

POSTRES

- Tarta de frutas Páramo (8 rac) **35,00€ / un**



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

25 de Diciembre y 1 de Enero solo comidas servidas en el Jardín de Páramo.

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 martes 22
Para Nochevieja y Año nuevo: hasta las 13:00 del martes 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	Soja	Leche	Frutos secos cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuces	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							■							
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	■	■	■	■			■							
Rodaballo con salsa al pimentón	■			■										
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	■		■				■							

* 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