El Parador de San Javier

MENÚ Navideño

Época de compartir

ESTIMADO CLIENTE

En esta época de paz y solidaridad
queremos invitarlo a disfrutar de
nuestra selección de platillos navideños,
para nosotros será un placer engalanar
su mesa, compartiendo siempre los
mejores deseos con usted y sus
seres queridos.

El Parador de San Javier

MENÚ NAVIDEÑO

01 | ENSALADAS

NAVIDEÑA DE MANZANA | 1 KG $460.00
Manzana verde, arándanos, nuez, pasas,
piña, durazno, aderezo Waldorf.

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS | 1 KG $600.00
Mix de lechugas, manzana roja, uva roja, cereza,
frambuesa, arándanos, nuez caramelizada,
queso de cabra, germen, aderezo de la casa.



NAVIDEÑA DE BETABEL | 1 KG $390.00
Betabel, zanahoria, pasas, aderezo cremoso.

ENSALADA DE PAPA NAVIDEÑA | 1 KG $400.00
Papa, chícharo, zanahoria, jamón de pavo,
cilantro, perejil, mayonesa y crema.

02 | PASTAS

FUSILLI CARBONARA Y CAMARÓN | 1 KG $600.00
Pasta al dente en salsa cremosa con tocino,
vino blanco y camarones a la parrilla marinados en ajo,
aceite de oliva con pimientos y queso parmesano.



FUSILLI SAN JAVIER | 1 KG $610.00
Pasta en salsa cremosa con chorizo, tocino,
pimientos y queso gouda.

ESPAGUETTI VERDE | 1 KG $515.00
Pasta al dente en salsa de chile poblano, tocino crujiente,
granos de elote, gratinada con queso Oaxaca, sábana de pollo
asado al carbón.

CODO A LA CREMA Y JAMÓN | 1 KG $460.00
Pasta cremosa, jamón de pavo, mantequilla y queso parmesano.

El Parador de San Javier

03 | PLATILLOS FUERTES

LOMO
Marinado a su elección: adobo, hawaiana, coca cola, a la naranja.
$1,150.00 por 1 Kg

PIERNA
Marinado a su elección: adobo, hawaiana, coca cola, a la naranja.
$1,050.00 por 1 Kg

PAVO (AHUMADO)
Relleno tradicional de picadillo y frutos del bosque.
$2,750.00 por 6 Kg

LECHÓN ENTERO CRUJIENTE
Acompañado de papa de cambray al romero.
$3,350.00 por 5 Kg

BACALAO A LA VIZCAÍNA
Exquisita receta tradicional de el Parador de San Javier.
$1,300.00 por 1 Kg

ROMERITOS
Mole almendrado, chocolate, con tortitas de camarón.
$1,100.00 por 1 Kg

ROLLO DE ARRACHERA
Horneado relleno tradicional de picadillo y frutos secos con un toque de vino blanco.
$1,850.00 por 1 Kg

PECHO DE TERNERA ESTILO EL PARADOR
Horneado a las finas hierbas y vino blanco.
$1,200.00 por 1 Kg

COSTILLA DE CERDO
Marinado en su elección: BBQ con chipotle, habanero con tamarindo, BBQ.
$990.00 por 1 Kg

TERRINA MIXTA
Rollo de mix de carne molida y chorizo argentino, bañado en salsa BBQ con notas de chipotle y jamaica.
$1,000.00 por 1 Kg

PECHUGA RELLENA AL HORNO
Rollo de sábana de pollo, con relleno de huevo de codorniz, jamón de pavo, ciruela pasa, cebolla blanca y manzana roja.
Marinado a su elección: salsa de thermidor y queso o salsa de ciruela y pasa al vino tinto.
$1,230.00 por 1 Kg

El Parador de San Javier

Menú Navideño

04 | POSTRES

PASTEL DE 3 CHOCOLATES Y LECHE | REBANADA	$160.00
PASTEL DE OREO | REBANADA	$150.00
PASTEL RED VELVET | REBANADA	$150.00
PASTEL DE COCO Y CAJETA DE CABRA | REBANADA	$150.00
TRONCO NAVIDEÑO | REBANADA	$180.00
TRONCO COMPLETO PARA 5 PERSONAS | APROX.	$900.00
STRUDEL DE MANZANA | 1 PZA	$170.00



POLÍTICAS

- La fecha límite para solicitud de los pedidos serán los días 23 y 30 de diciembre a las 14:00 hrs.
- La entrega de pedidos se realizará los días 24 y 31 de diciembre hasta las 12:00 hrs del día.
- Al momento de realizar su pedido es necesario un anticipo del 50%, el monto restante se liquida al momento de la entrega.
- Para la entrega de su pedido es de suma importancia presentar el comprobante de anticipo.
- En la compra de plato fuerte se obsequia una baguette.

CONTÁCTANOS

Vía telefónica: 771 718 28 08

WhatsApp: 771 159 84 09

@paradorsanjavier