



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE AGUABLAVA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Lubina encurtida , cebolla y aguacate  
Huevo de codorniz con caviar de mújol  
Croquetas de gamba roja con salsa tártara  
Pulpo a l'all cremat con espuma de patata caliente

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina asada con fideuá negra  
*All i oli de azafrán y mermelada de pimientos escalivados*  
O  
Crujiente y meloso de cordero con mayonesa de romero  
*con chips de patata violeta y perlas de AOVE*

#### POSTRE

Tronco de Navidad de yema quemada  
*con sorbete de marc de cava*  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano  
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha  
Copa de Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE AGUABLAVA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Mousse de aguacate con caviar de trucha  
Butifarra de perol esparragada con pétalos de tomate dulces confitados  
Flor de calabacín en tempura rellena de Tou dels Til·lers  
Carrillera de rape crujiente con salsa romesco

#### PRINCIPALES

½ ración de arroz cremoso de trompetillas de la muerte  
*aceite de trufa y queso basalt de la Garrotxa*  
½ ración de rodaballo asado con hinojo,  
salteado de tomate en dados y ajetes

#### POSTRES

Espuma de crema catalana  
*con carquiñolis*  
Trufas con mermelada de naranja sanguina  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O. Somontano  
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O. La Mancha  
Copa de Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

60 €  
Por  
persona