



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