



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE ANTEQUERA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Embutidos malagueños

Paté de caza, confitura casera de papaya y torta de romero de Inés Rosales

Queso de cabra de Campillos con membrillo de Puente Genil

Croquetas de langostino, coco y albahaca

Buñuelos de berenjena con miel de caña

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Pluma ibérica con sal negra

*Parrillada de verduras y mojo verde*

O

Mero glaseado

*Cremoso de ibérico, verduras y vinagreta*

#### POSTRE

Mousse de turrón y helado de vainilla

Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco D.O. Rueda, Viña Mayor '21 100% Verdejo

Tinto Cantos de Valpiedra '18 D.O. Rioja 100% Tempranillo

Copa Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE ANTEQUERA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Berberechos con naranja sanguina  
Ajoblanco malagueño  
Laminado de presa con queso  
Croquetas de langostino, coco y albahaca  
Mini canelón de ternera con pistacho

#### PRINCIPALES

½ ración de bacalao gratinado  
*Confitura de tomate y albahaca*

½ ración presa ibérica de bellota  
*Cremoso de patatas, espárragos y setas*

#### POSTRES

Mousse de turrón  
Tarta de chocolate e hibisco  
Helado de vainilla  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco D.O. Rueda, Viña Mayor '21 100% *verdejo*  
Tinto Cantos de Valpiedra '18 D.O. Rioja 100% *tempranillo*  
Copa Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

50 €  
Por  
persona