



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE AYAMONTE DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Buey de mar relleno, tostas de pan cristal y ali-oli  
Timbal de aguacate, salmón marinado y huevas de mújol ahumado  
Surtidos de quesos Doñana, dátiles y mermeladas naturales  
Choco frito a la andaluza  
Buñuelos de gambas

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de presa ibérica a baja temperatura  
*con pastel de cebolla caramelizada y salsa de quesos Doñana*

O

Lomo de corvina en papillote  
*y jugo de marisco*

#### POSTRE

Mousse de turrón, velo de Pedro Ximénez  
*Almendra garrapiñada y caramelo helado*  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O Somontano *Chardonnay y Gewürztraminer*  
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O La Mancha *Syrah*  
Copa Dominio de Calles Brut´20 D.O Cava-Requena *Macabeo y Chardonnay*

45 €  
Por  
persona





## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE AYAMONTE DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Empanada de choco al ajillo  
Paté ibérico y almendras crujientes  
Atún escabechado y sus verduritas  
Croquetas de raya al pimentón  
Bienmesabe de cazón en adobo

---

#### PRINCIPALES

½ ración de Lubina a la parrilla  
*con tallarines salteados con langostinos*

½ ración de Carrillera de cerdo ibérico glaseada  
*con P.X. y mini hortalizas*

---

#### POSTRES

Natillas dulces de leche y anís  
Mini tronco de navidad  
Turrón helado  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O Somontano *Chardonnay y Gewürztraminer*  
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O La Mancha *Syrah*  
Copa Parxet Brut Reserva´18 D.O Cava *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

50 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE AYAMONTE DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Coca crujiente, aguacate y atún ahumado  
Tartar de jamón ibérico y huevo de codorniz  
Milhojas de salazones ayamontinos y reducción de vino de naranja  
Crema fina de bogavante y espeto de gamba  
Mini albóndigas de choco en salsa marinera

#### PRINCIPALES

½ ración de popieta de lenguado  
*Pastel de hortalizas y hierbabuena*

½ ración de lingote de cordero  
*cremoso de batata ahumada y piña agridulce*

#### POSTRES

Semifrío de almendra, pistacho y frutos rojos  
Delicia de chocolate al caramelo y piñones crocantes  
Leche merengada helada  
Dulces navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco 3404´21 D.O Somontano *Chardonnay y Gewürztraminer*  
Tinto Finca Antigua Crianza´18 D.O La Mancha *Syrah*  
Copa Parxet Brut Reserva´18 D.O Cava *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

50 €  
Por  
persona

