



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE CÁDIZ DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Langostino y tomatito al Bloody Mary

Palometa roja ahumada, queso crema y mahonesa picante

Dobladillo de caballa en AOVE, tomate, pimiento dulce y curry

Zamburiña rellena de espinacas y gratinadas en salsa de mantequilla

Crujiente de carrillera ibérica estofada al vino tinto

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Medallones de solomillo ibérico asado en salsa de Oporto

*Lingote de patata, panceta ahumada y queso payoyo*

O

Suprema de corvina de Conil

*salsa verde de algas y langostinos*

---

#### POSTRE

Tronco de navidad y crema helada de canela

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*

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE CÁDIZ DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Coca de jamón ibérico de bellota D.O.P Jabugo,  
*tomates especiados y gel de melón*

Ajo blanco y atún confitado en aceite de ajo

Corvina de Conil macerada en garum y salsa de cítricos

Crujiente de queso, gamba blanca y puerro al Pedro Ximénez

Arroz caldoso de vieiras y rape

---

#### PRINCIPALES

½ ración de Merluza rellena de carabineros  
*salsa de azafranada de almejas*

½ ración de Costillar de cordero asado,  
*higo agridulce y crema de castañas*

---

#### POSTRES

Piononos de turrón

Crema de vainilla

helado de pestiños

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