



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE CARMONA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Surtido de quesos sevillanos con mermeladas artesanas
Paté de perdiz del alcázar, polvo de aceitunas y AOVE con regañás
Salmón ahumado, cítricos y cremoso de patata especiada
Revoltillo de setas y jamón curado
Langostinos en tempura de cebollinos

PRINCIPAL A ELEGIR

Costillar de cerdo asado
con miel y mostaza

O

Lomo de bacalao frito
con alboronía de calabaza y piñones

POSTRE

Tronco navideño de avellanas
con sorbete de frambuesas
Dulces navideños café o infusión

BODEGA

Blanco Castillo San Diego ´21 V.T. de Cádiz
Tinto Cantos de Valpiedra Crianza ´18 D.O. Rioja
Copa Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

45 €
Por
persona





MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE CARMONA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Surtido de embutidos ibéricos (lomo, chorizo, salchichón y morcilla)
Ensaladilla de pulpo al ajo asado con cebolla crujiente
Pastel de pescado de roca con ali oli de jengibre
Tortillita de gulas
Estofado de judías pochas con perdiz y tomillo

PRINCIPALES

½ ración de lomo de corvina al ajoblanco
con rúcula al pesto de almendras
½ ración de lomo de ternera a la parrilla
con frutos del bosque salteados, cienhojas de patata y bacón

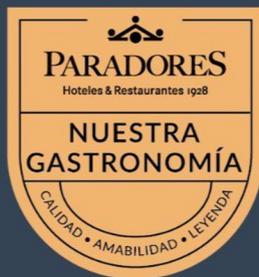
POSTRES

Torrija de turrón caramelizada
con helado cremoso de mazapán y teja de almendras
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

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

50 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE CARMONA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Zamburiña en escabeche de vino manzanilla y pulpa de tomate

Crujiente de ciervo asado con gelatina de frambuesas

Tortillita de maíz con costillas guisadas, aguacate, cilantro y cebolla morada

Ravioli de rape y langostinos

Villaroi de mollejas de cordero

PRINCIPALES

½ ración de merluza de pincho y pil pil ligero
con estofado de setas

½ ración de lingote de presa ibérica
con salsa de arándanos y puré de castañas

POSTRES

Tronco de avellanas, mousse de chocolate y grosellas
con crema helada de turrón

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O. Somontano

Tinto Finca Antigua Crianza ´18 D.O. La Mancha

Copa Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

57 €
Por
persona