



## 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