



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE CAZORLA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Paté y almendra garrapiñada con frutos rojos

Bocadito de aguacate, cebolla morada encurtida y trucha marinada

Bizcocho de aceitunas, mermelada de tomate y lomo de gamo en orza

Croqueta de queso de Jaén con su crema

Crujiente de morcilla y calabacín con gel de manzana ácida

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de Bacalao

A la baezana

O

Presa de cerdo ibérico a baja temperatura

con patatas al ajillo y salsa de romero

POSTRE

Tronco de navidad con helado de café

Dulces navideños, café o infusión

Blanco 3404 '21. D.O. Somontano. *Chardonnay y Gewürztraminer*

Tinto Finca Antigua Crianza '18. D.O. La Mancha. *Syrah*

Copa de Parxet Brut Reserva '18. D.O. Cava. *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

45 €
por
persona