



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE CÓRDOBA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Queso curado de oveja de Zuheros
Tosta de sardinas ahumadas en pan de cristal
Pate de perdiz con frutos rojos
Croquetas de rabo de toro
Berenjenas en tempura con sesamo

PRINCIPAL A ELEGIR

Secreto ibérico a baja temperatura
cremoso de patata y vinagreta de avellana cordobesa
O
Tronco de Bacalao al ajo confitado
Al estilo Cordobés

POSTRE

Lingote de turrón con helado de pastelón cordobés
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 CÓRDOBA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Meloso de tomate y espuma de queso

Bocadito de boquerón y guacamole

Langostinos alga wakame y cremoso de mango

Rollito de lechón de los pedroches

Vieira gratinada

PRINCIPALES

½ ración de suprema de corvina

envuelta en ibérico

½ ración de solomillo de ternera a la parrilla

con salteado de castañas

POSTRES

Alfajor de avellanas cordobesas

Roca de chocolate

Crema helada de piña

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