



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE GRANADA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Queso curado de cabra de Guadix y cabra de Montefrío
Cecina de Graná con pan de cúrcuma tostado
Croquetas caseras de ibérico
Pastela morisca de ave, nueces y pasas

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina de estero asada
frutos secos, especias y alboronía

O

Tafalla de cordero lechal
con almendras y cilantro

POSTRE

Tronco de Navidad de yema tostada
con helado de chirimoya
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

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE GRANADA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Mango y castañas pilongas
Paté de ciervo y olivas negras en pan de cúrcuma
Queso de cabra y confitura de tomate verde raf
Gambón y aguacate hass asado con salsa picante

PRINCIPALES

½ ración de arroz meloso de hongo edulis,
anacardos y calabaza asada
½ ración de presa de cerdo ibérico marinada y asada,
boniato a la hierbabuena

POSTRES

Tocinillo de almendras y canela
Brownie de chocolate
con helado de piña colada
Alfajores y soplillos de nuestro obrador
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

60 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE GRANADA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Mango y castañas pilongas
Paté de ciervo y olivas negras en pan de cúrcuma
Queso de cabra y confitura de tomate verde raf
Gambón y aguacate hass asado con salsa picante

PRINCIPALES

½ ración de merluza de pincho asada
jugo de tomates secos y cous-cous con verduras y pasas

½ ración de secreto ibérico gratinado al tempranillo con mostaza de grano
Berenjena y orejones al tempranillo

POSTRES

Torrija de coco
con helado de regaliz
Alfajores y soplillos de nuestro obrador
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

65 €
Por
persona