



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE JAÉN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Quesos de la Sierra de Jaén con membrillo y nueces

Paté de perdiz y mermelada de tomate

Laminado de presa ibérica y humus de olivas

Tosta de puerros, espárragos verdes y salmón ahumado gratinado

Croquetitas de jamón ibérico

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao gratinado con ajo negro de Jamilena

Acompañado de alboronía

O

Cordero lechal asado de forma tradicional

Patatas panaderas y ensalada verde

POSTRE

Tronco de chocolate

con crema helada de menta

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 de cava Dominio De Calles Brut´20 D.O. Cava

45 €

Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE JAEN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Salmón ahumado y queso con perlas de trucha
Salmorejo de Mango con cecina de ciervo
Zamburiña escabechada y sus verduritas
Pan al vapor relleno de meloso de carrilla de ternera
Crujiente de langostino en crujiente de maíz frito

PRINCIPALES

½ ración de corvina
con menestra de setas y salsa de verdejo

½ ración de de Solomillo ibérico 100% raza autóctona albardado
con salsa de P.X. y pastel de patata ahumada y cuscús

POSTRES

Pastel de yema tostada relleno de crema
Trufa blanca y hojaldrito relleno de cabello de ángel
crema helada de yogur y miel
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 de cava Dominio De Calles Brut´20 D.O. Cava

55 €
Por
persona





MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE JAÉN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Salmón marinado y crema de aguacate

Ajo blanco de coco con jamón

Pipirrana con gambas y ajo negro

Bacalao confitado con sus callos guisados

Ravioli de presa con queso de cabra y salsa de oloroso

PARA EMPEZAR

Concha rellena de verduras con merluza y mejillones gratinada

PRINCIPALES A ELEGIR

Lomo de lubina, salsa de pipas y alcaparras

Acompañado de cremoso de chipirón

O

Solomillo de ternera con salsa de trufas

Tatín de manzana y patatas asadas

POSTRE

Pastel de pistachos con frutos rojos
y crema helada de nuez

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 de cava Dominio De Calles Brut´20 D.O. Cava

65 €
Por
persona

