



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE JÁVEA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Milhojas de salmón ahumado y queso crema
Crujiente de pan con aguacate y bogavante
Queso de callosa de Ensarriá, frutos y frutas secas alicantinas
Tartaleta de rabo de toro estofado al vino tinto
Croquetas de gamba roja de Denia

PRINCIPAL A ELEGIR

Tronco de Bacalao confitado
Con patatas moradas y espuma caliente de pil pil
O
Paletilla de cordero asada
Con tomillo y patatas panaderas

POSTRE

Milhojas navideñas con uvas rojas y sorbete de cava
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco D.O. Alicante´21 Marina Alta
Tinto D.O.Ca.Rioja, Muriel´17 Reserva
Copa de Segura Viudas Lavit Brut Nature´18 D.O. Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE JÁVEA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico de bellota sobre pionono saladito de navidad
Ensaladilla de pulpo de lonja ahumado
Crema ligera de patata, gamba roja y trufa
Tartaleta de rabo de toro estofado al vino tinto
Croquetas de txangurro

PRINCIPALES

½ ración de arroz a banda de calamares y salmonetes
con ali oli de plancton marino
½ ración de solomillo de ternera a la plancha
Pastel de patatas con brócoli y setas de temporada

POSTRES

Mini milhojas de crema navideña
Mini sablé de chocolate blanco y maracuyá
Helado de turrón alicantino
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco D.O. Alicante, ´21 Marina Alta
Tinto D.O.Ca.Rioja, Muriel´17 Reserva
Copa de Segura Viudas Lavit Brut Nature´18, D.O. Cava

50 €

Por
persona