



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LORCA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Pastel de cabracho, mahonesa de lima

Coca de pimientos con lascas de parmesano

Tartar de salmón ahumado y aguacate, mango sobre crespillo

Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y dulce de tomate

Croqueta de brócoli y gambas

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza envuelta en ibérico

Cremoso de calabaza, salsa de cilantro

O

Solomillo de ibérico en hojaldre

Lombarda y manzana

POSTRE

Tronco de navidad con sorbete de limón

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Castaño Chardonnay´21 D. O. Yecla

Tinto Selección 4 Monastrell 4 meses´21 D. O Jumilla

Copa Castell D´Ordall semi seco

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE LORCA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Pastel de cabracho, mahonesa de lima
Coca de pimientos con lascas de parmesano
Tartar de salmón ahumado y aguacate, mango sobre crespillo
Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada, dulce de tomate
Croqueta de brócoli y gamba

PRINCIPALES

½ ración de Ensaymado de rape y salmón
Con salsa americana
½ ración de Secreto de ibérico
Patatas panaderas y reducción de soja

POSTRES

Mini tronco navideño de trufa
Brownie de chocolate blanco
Helado de crema catalana
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Castaño Chardonnay 21 D. O. Yecla
Tinto Selección 4 Monastrell 4 meses 21 D. O. Jumilla
Copa Castell D'Ordall semi seco

50 €
Por
persona