



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MALAGA GIBRALFARO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Surtidos de quesos de Málaga

Nuestra ensaladilla rusa

Croquetas de jamón ibérico de Paradores

Langostino en tempura con guacamole

PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de costilla de ternera a baja temperatura

Sobre patata trufada

O

Bacalao gratinado al azafrán

sobre fritada de tomate y aceite de perejil

POSTRE

Mousse de turrón de jijona, canela y bizcocho de almendra

con helado de chocolate

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O Somontano. *Chardonnay y Gewürztraminer*

Tinto Arroyo Crianza´18 D.O. Ribera del Duero. *Tempranillo*

Copa Jaume Serra D.O. Cava

45 €
Por
persona





MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MÁLAGA GIBRALFARO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Tartar de salchichón de Málaga

Nuestra ensaladilla rusa

Brioche de sardina ahumada, queso de cabrales y mahonesa de piparras

Croquetas de jamón ibérico

Langostino en tempura con guacamole

PRINCIPALES

½ ración de arroz meloso
de sepia con emulsión de lima

½ ración de costillar de chivo relleno de boletus
jamón ibérico al P.X. y patatas asadas

POSTRES

Tronco de mousse de Jijona, canela y bizcocho de almendra

Trufa chocolate con ralladura de naranja

Helado de Limón

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404´21 D.O Somontano. *Chardonnay y Gewürztraminer*

Tinto Arroyo Crianza´18 D.O. Ribera del Duero. *Tempranillo*

Copa Jaume Serra D.O. Cava

60 €
Por
persona

