



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MÁLAGA GOLF DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Tartar de Salchichón de Málaga y uvas pasas
Pipirrana de concha fina aliñada con vinagre de zanahoria Morá
Quesos de cabra (P.X, pimentón y romero) con pan soplao
Hamburguesa de pollo aliñada con Ras el hanout
Calamaritos con alioli de ajo negro

PRINCIPAL A ELEGIR

Suprema de Pescada de Málaga con gazpachuelo ligado
al vapor ligada con mahonesa y patata

O

Presa Ibérica con papas en amarillo y jugo de hierbas
cocinada a baja temperatura en su propio jugo

POSTRE

Tronco de Navidad de chocolate y crema helada de vainilla
Bizcocho empapado en almíbar y cubierto con chocolate al 70%
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ' 21 D.O. Somontano
Tinto Balbás Roble 5 meses '21 D.O. Ribera del Duero
Copa Jaume Serra Brut Nature D.O. Cava.

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MÁLAGA GOLF DICIEMBRE 2022

PRIMER PLATO

Guiso de arroz caldoso marinero
con pescados y mariscos de la Bahía

PRINCIPAL

*Lomo de ternera selección Paradores a la brasa
con patatas de panadero y pimientos de padrón*

POSTRE

Mousse de torta de algarrobo y gelatina de vino dulce
con Frutas rojas y crema helada de vainilla

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ' 21 D.O. Somontano
Tinto Balbás Roble 5 meses '21 D.O. Ribera del Duero
Copa Cava Jaume Serra Brut Nature D.O. Cava.

50 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MÁLAGA GOLF DICIEMBRE 2022

PRIMER PLATO

Crema de setas y batata
con trufa y perlas de AOVE

PRINCIPALES

Lubina al horno
con trigo tierno, salsa pepitoria

Solomillo Ibérico 100% raza autóctona asado
con Salsa Mozárabe, pasas, piñones y gratinado de patata

POSTRE

Pastel tibio de chocolate
Salsa de chocolate templada, frutos rojos y crema helada de vainilla
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ' 21 D.O. Somontano
Tinto Balbás Roble 5 meses ' 21 D.O. Ribera del Duero
Copa Cava Jaume Serra Brut Nature D.O. Cava.

55 €
Por
persona