



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MAZAGÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Solomillo de cerdo en escabeche de curry

Salmón, huevas de trucha y huevo hilado

Queso de Doñana bañado en chocolate blanco

Croquetas de jamón ibérico

Caldo marinero perfumado con hierbabuena y buñuelos de marisco

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina asada con salsa de miel y piñones

sobre tallarines de verduras

O

Carrillada de ternera retinta estofada al vino Zalema

Acompañada de cuscús de frutos secos

POSTRE

Pastel de cacao y nueces sobre natillas caseras

Con helado de leche merengada

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Joven Miro ´21 D.O. Condado Huelva 100% Zalema

Tinto Crianza Finca Antigua ´18 D.O. La Mancha, Syrah

Copa Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

45 €
Por
persona





MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MAZAGÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Salpicón de langostinos

Coca con crema de mango y huevos de choco

Flamenquín ibérico con mahonesa de rábano picante

Langostinos crujientes con piñones y salsa agridulce

Brandada de bacalao con mermelada de tomate

PRINCIPAL A ELEGIR

Secreto ibérico 100% raza autóctona
confitura de manzana y granada.

O

Lubina de estero rellena de rape y langostinos
sobre masa hojaldrada

POSTRE

Mousse de chocolate blanco y avellana
con sorbete de mandarina

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Joven Miro ´21 D.O Condado Huelva 100% Zalema
Tinto Crianza Finca Antigua ´18 D.O La Mancha, Syrah
Copa Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MAZAGÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Yogurt de foie y frutos rojos

Humus de garbanzos de Escacena con anchoa "00"

Bocado de aguacate con perdiz escabechada y cebolla morada

Canelón de pescados y mariscos con salsa de azafrán

PRINCIPALES

½ ración de Paletilla de cordero lechal

prensada en su propio jugo con patatas panaderas

½ ración de Merluza de pincho albardada

en papada ibérica con salteado de pencas

POSTRES

Quesadillas del Convento de las Clarisas de Moguer

Tarta de chocolate y naranja

Helado de Pedro Ximénez

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Joven Miro´21 D.O Condado Huelva 100% Zalema

Tinto Crianza Finca Antigua ´18 D.O La Mancha, Syrah

Copa Roger de Flor Brut Nature D.O Cava

50 €
Por
persona