



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MÉRIDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Lascas de jamón de bellota Dehesa Extremadura

Quesos de cabra artesanales de Mérida

Tomate aliñado con crema de aguacate y caballa en AOVE

Tosta de presa ibérica, cebolleta caramelizada e higo agri dulce

Bacalao dorado emeritense

PRINCIPAL A ELEGIR

Tronco de Bacalao

Con su pil pil y verduritas de tallo

O

Pluma ibérica a baja temperatura terminada al carbón de encinas

con salsa de oloroso y papas asadas

POSTRE

Bizcocho de soletilla infusionado en café y relleno de chocolate a la taza

Y turrón con sorbete de mandarina

Dulces navideños, café o infusión

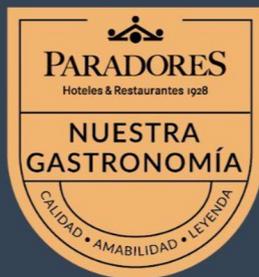
Blanco Viña Puebla Verdejo Blanco '21 I.G.P Tierra de Extremadura

Tinto Balancines Gold crianza '18 D.O. Ribera del Guadiana

Copa de cava Vía de la Plata Brut Nature D.O Cava

45 €

Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MÉRIDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Paté de perdiz de tiro sobre pan de especias y mermelada de frutos rojos
Pionono de salmón ahumado y huevas
Tartar de salchichón ibérico casero
Langostinos rebozados y marinados en pan de pimentón de la Vera D.O.P
Dado de solomillo de cerdo ibérico al castúo

PRINCIPALES

½ ración de arroz negro de chipirones y gambón
con alioli de lima
½ ración de taco de solomillo de ternera retinta 100% raza autóctona
al carbón con papas encebolladas y salsa de trufa

POSTRES

Milhojas de crema y nata con almendras tostadas
Lingote de chocolate bombón
Helado de turrón
Dulces navideños, café o infusión

Blanco Viña Puebla Verdejo Blanco ´21 I.G.P Tierra de Extremadura
Tinto Balancines Gold crianza ´18 D.O. Ribera del Guadiana
Copa de cava Vía de la Plata Brut Nature

51 €
Por
persona