

MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MOJÁCAR DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Sopa de tomate *iberiko*, ventresca de atún y huevas de trucha
Salmón, queso de oveja curado, mostaza y encurtidos
Mini tabernero ibérico, pan candeal y alioli cítrico
Croqueta de morcilla y manzana sobre compota de pera

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina a la parrilla
sobre espaguetis de sepia y crema de ajo colorado
O
Timbal de carrillera ibérica
patatas paja y brotes tiernos

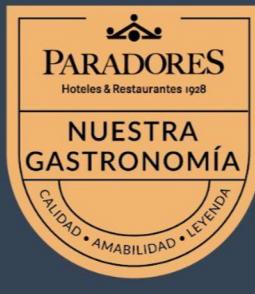
POSTRE

Alfajor relleno de dulce de leche y helado de café
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Joya del Mediterráneo '20 V.T. de Almeria.
Tinto Joven '20. V.T. de Almeria. *Tempranillo*
Copa Jaume Serra D.O Cava *Parellada, Macabeo y Xarel-lo*

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE MOJÁCAR DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Mango y langostinos al aroma de cítricos

Torta de Aove, anchoa de Santoña y cuajada de tomate de la cañada

Solomillo ibérico y melaza de romero

Minihamburguesa de cebón y alioli al curry

Croqueta de gamba roja y mayonesa de wasabi

PRINCIPALES

½ ración de Lubina de estero

con cremoso de arroz verde y cítricos

½ ración de Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de Pedro Ximénez

Y manzana braseada a la canela

POSTRES

Canutillo de pasta de almendra

Mousse de cava y bizcocho de chocolate

Crema helada de pistacho

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Joya del Mediterráneo '20 V.T. de Almeria

Tinto Joven '20. V.T. de Almeria. *Tempranillo*

Copa Jaume Serra D.O Cava *Parellada, Macabeo y Xarel-lo*

50 €
Por
persona