



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE NERJA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Queso fresco, sésamo y confitura de zanahoria morada

Ensalada de patata y langostinos

Crema fría de mango keitt con nube de mojama de atún de Barbate

Crujientes de verdura especiada

Croquetas de boletus y champiñones con muselina de jugo de caña de azúcar

PRINCIPAL A ELEGIR

Presa ibérica asada con cremoso de coliflor y queso

O

Lomo de bacalao, arroz negro de calamaritos y crema de marisco

POSTRE

Ponche navideño, helado casero de frutos rojos

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404`21, D.O. Somontano, *Chardonnay y Gewürztraminer*

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

Copa de Parxet Brut Reserva´18 D.O. Cava, *Pansa blanca, Macabeo y Parellada*

45 €
Por
persona





MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE NERJA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico de bellota D.O.P. Jabugo
Paté casero de ave al PX con confitura de zanahoria morada
Ajoblanco de coco y manzana verde
Carrillera de ternera estofada al vino de Cómpeeta
Tempura de langostinos con agridulce de mango

PRINCIPALES

½ ración de taco de corvina
y guiso de acelgas y mejillones
½ ración de paletilla de cordero recental
con boletus y asado de boniato

POSTRE SURTIDO

Pastel de mazapán y yema
Mouse de chocolate
Sorbete de mango
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Viña Mayor´21, D.O. Rueda, *Verdejo*
Tinto Cantos de Valpiedra Crianza´18, D.O. Ca Rioja, *Tempranillo*
Copa de Parxet Brut Reserva´18, D.O. Cava *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

62 €
Por
persona