

MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE RONDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Surtid de ibéricos y quesos Payoyo

(lomo, chorizo, salchichón, queso cabra Payoyo)

Gamba blanca cocida

Langostinos en tempura de pistacho

Croquetas de marisco

PRINCIPAL A ELEGIR

Secreto ibérico con jugo de trufa

Y castañas del valle del Genal

O

Suprema de corvina

con arroz de choco en su tinta

POSTRE

Tronco de Navidad acompañado de crema helada

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

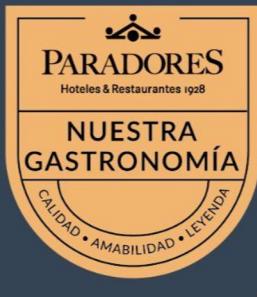
Blanco Montepedroso Verdejo '20 D.O. Rueda

Tinto Trus Roble '20 Ribera del Duero

Copa Roger Goulart Brut Reserva D.O. Cava

45 €

Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE RONDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

- Anchoa en salmuera, crema de tomate y queso malagueño en pan serrano
Ahumados y yema de espárrago blanco picante
Gamba blanca cocida
Croquetas de marisco
Langostino en tempura de pistacho

PRINCIPALES

- ½ ración de timbal de lubina asada a baja temperatura
Y fritada de tomate rondeño
½ ración de medallón de cordero asado al estilo tradicional
Patatas al romero, salsa de miel grazalemeña y mostaza

POSTRES

- Tronco de Navidad acompañado de crema helada
Pasión de chocolate con helado de vainilla de Madagascar
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

- Blanco Montepedroso Verdejo '20 D.O. Rueda
Tinto Trus Roble '20 Ribera del Duero
Copa Roger Goulart Brut Reserva D.O. Cava

50 €
Por
persona