



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE RONDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Surtido 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