



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE ÚBEDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Trufa de pate con crema de orejones y nieve de AOVE

Crema fría de hinojo, trucha y aceite de cebollino

Tosta de pipas con mousse de queso, presa en orza y encurtidos

Empanadillas fritas de morcilla con manzana y piñones

Croqueta cremosa de jamón

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina a baja temperatura

con salteado de verduras, almendras y emulsión de lima

O

Solomillo de ternera a la parrilla

Cuajada de setas y salsa española

POSTRE

Tronco navideño relleno de praliné de almendras

Sopa de chocolate y helado de turrón

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 '21. D.O. Somontano. *Chardonnay y Gewüztraminer*

Tinto Finca Antigua Crianza '18. D.O. La Mancha. *Syrah*

Copa Parxet Brut Reserva '18. D.O. Cava. *Pansa Blanca, Macabeo y Parellada*

45 €
por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE ÚBEDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Tosta de semillas con tartar de cecina de ciervo y crema de maíz asado
Salmón curado, agua de tomate, cherrys y aceite de albahaca
Vieira en escabeche de perdiz y crema fría de apionabo
Nido de patata con crema trufada
Ravioli de morcilla en caldera con crema de cebolla y queso Jienense
Mejillones en escabeche de manzanilla, crema de almendras y lima

PRINCIPALES

½ ración de Merluza a baja temperatura
con crema de marisco y tirabeques
½ ración de Secreto ibérico de bellota con arroz cremoso de setas
Y peras glaseadas al vino tinto

POSTRES

Empanadillas rellenas de crema de castañas y toffe de café
Coulant de chocolate con núcleo de turrón
Helado de AOVE
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Viña Mayor '21. D.O. Rueda. *Verdejo y Sauvignon Blanc*
Tinto Cantos de Valpiedra '18. D.O. Ca Rioja. *Tempranillo*
Copa Cava Jaume Serra Brut Vintage '19. D.O. Cava. *Parellada, Macabeo,*
Chardonnay y Xare-lo

60 €
por
persona