



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE ZAFRA DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Tosta de zorongollo, lomo de orza y mahonesa de bellota  
Crema tibia de cigalas y criadillas de tierra  
Vasito de prueba ibérica , miel y cebolla crujiente  
Croquetas de jamón ibérico Dehesa de Extremadura

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao gratinado  
*Al pimentón de la Vera y cremoso de chalotas*  
O  
Solomillo ibérico 100% raza autóctona  
*Pastel de boniato y salsa de queso*

#### POSTRE

Tronco de navidad, turrón y helado de tomillo limonero  
Dulces Navideños, café o infusión

#### BODEGA

Blanco Valdequemao ´21 D.O. Ribera del Guadiana  
Tinto Jaloco Zafra ´19 D.O. Ribera del Guadiana  
Copa de Cava Sierra de Guadalupe D.O Cava

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

### PARADOR DE ZAFRA DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Ensalada de lagarto ibérico crujiente y reducción de naranja sanguina  
Trucha ahumada rellena con salsa de eneldo  
Pastel de merluza y langostinos con pipirrana de aguacate hass  
Vieiras con jugo de cebolla tostada y láminas de panceta  
Verduras de temporada en orly con salsa tártara

---

#### PRINCIPALES

½ ración de suprema de corvina  
*salteado de sepieta y gambas al cava extremeño*

½ ración de solomillo de Retinta 100% raza autóctona,  
*patatas crujientes y salsa de Matanegra*

---

#### POSTRES

Mouse de praliné de turrón con crujiente de canela  
Semifrío de chocolate 70% de cacao  
Sorbete de mandarina  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco Viña La Pelina Selección´21, Tierra de Extremadura  
Tinto Balancines Gold Crianza´17 D.O. Ribera del Guadiana  
Copa Cava Sierra de Guadalupe D.O Cava

50 €  
Por  
persona