



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE ARCOS DE LA FRONTERA 2024

MENÚ DE EMPRESA

50€ /Pax IVA incluido

Entrada

Ensalada de aguacate, rape langostado, ahumados, encurtidos
y piña con espuma de yogur, jengibre y hierbabuena

Principal a elegir

Bacalao gratinado con alioli de tinta y cremoso de patata

O

Lomo de ternera retinta a la parrilla con las clásicas panaderas

Postre y sobremesa

Semifrío de chocolate al cacao picó, espuma de castañas y miel
con sorbete de granada y naranja

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Blanco Finca Muñoz Colección Familiar Barrel 22` I.G.P. Castilla
Chardonnay y Sauvignon,

Tinto crianza Glorioso Selección Especial ´18 D.O.Ca. Rioja.
Tempranillo

Villa Conchi Brut Rose´Guarda, Trepat D.O. Cava



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE ARCOS DE LA FRONTERA 2024

MENÚ DE EMPRESA

54€ /Pax IVA incluido

Bocados gastronómicos

Ravioli hojaldrado de perdiz escabechada y albaricoque

Grisines con jamón ibérico de bellota

Gamba blanca de Huelva, mahonesa de jengibre y fresa

Ortiguillas fritas

Brocheta de presa ibérica y manzana, melaza de caña

Principal

Arroz caldoso marinero, boletus y espárragos

Confit de pato asado, salsa de anís y peras asadas al vino

Prepostre

Mandarina y dados de melón osmotizados al vino fino

con gelatina de frutos rojos

Postre y sobremesa

Semifrío de chocolate al cacao picó, espuma de castañas y miel
con sorbete de granada y naranja

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Blanco Finca Muñoz Colección Familiar Barrel 22` I.G.P Castilla
Chardonnay y Sauvignon,

Tinto crianza Glorioso Selección Especial ´18, D.O Ca. Rioja.Tempranillo

Villa Conchi Brut Rose´Guarda, D.O. CavaTrepat.