

# PARADORES Felices fiestas

PARADOR DE GRANADA 2024

# MENÚ DE EMPRESA 50€ /Pax IVA incluido

# **Bocados gastronómicos**

Paté de ave, ibérico y aceitunas negras

Cecina de Huéscar de Granada con salmorejo y pan de cúrcuma tostado

Crujientes de queso de cabra y hierbabuena

Croquetas caseras de cocido y menta

### **Principal**

Lubina de estero asada con costra Yamalí y alboronía andaluza

O

Carrillera ibérica estofada con verduras y vino dulce

## Postre y sobremesa

Corazón de tres chocolates, almendra y pistachos sorbete de granada

Café o infusión y dulces navideños

# **Bebidas**

Blanco Finca Muñoz Colección de la Familia. Barrel Fermented'22 I.G.P Castilla.Chardonnay, Sauvignon Blanc

Tinto Glorioso Selección Especial'18. D.O. Ca Rioja.Tempranillo Villa Conchi Brut Rosé Guarda. D.O. Cava.Trepat



# PARADORES Felices fiestas

### PARADOR DE GRANADA 2024

# MENÚ DE EMPRESA 65€ /Pax IVA incluido

# **Bocados gastronómicos**

Queso Reino de Granada con membrillo y pan de higos

Guacamole de hass y ventresca de atún en pan soplao

Bocado especiado de cochinillo y brotes tiernos

Gambón crujiente con soja y jengibre

# **Principal**

Merluza de pincho asada con jugo de tomates secos guiso de arroz con algas

Terrina de rabo de toro estofado al tempranillo

con boniato a la hierbabuena

# Postre y sobremesa

Tarta asada de queso de cabra, tocinillo de almendras

helado de regaliz

Café o infusión y dulces navideños

# **Bebidas**

Blanco Finca Muñoz Colección de la Familia. Barrel Fermented'22 I.G.P Castilla.Chardonnay, Sauvignon Blanc

Tinto Glorioso Selección Especial'18. D.O. Ca Rioja.Tempranillo Villa Conchi Brut Rosé Guarda. D.O. Cava.Trepat