



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE JAÉN 2024

MENÚ DE EMPRESA

50€ /Pax IVA incluido

Bocados gastronómicos

Bocado de salmón ahumado y cremoso de queso de cabra

Pastel hojaldrado de jamón curado y cabello de ángel

Aguacate, tomate seco y langostinos con ali-oli picante

Pastela rellena de pularda, pasas y naranja amarga

Principal

Bacalao gratinado con muselina de miel de la Axarquía
salsa de albahaca y tallarines de verduras y curry Jaipur

O

Lomo de ternera a la brasa con lingote de patata con moje

Prepostre

Fruta en texturas o muestra quesos de la zona

Postre y sobremesa

Crujiente de chocolate relleno de crema de limón
gelatina de gin-tonic y crema helada

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Finca Muñoz Col. Familiar '23.I.G.P Castilla.

Chardonnay y Sauvignon Blanc

Glorioso Sel. Especial '18. D.O.Ca. Rioja. Tempranillo

Villa Conchi Brut Rosé. D.O.Cava. Trepat

Cervezas, Refrescos, Agua mineral



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE JAÉN 2024

MENÚ DE EMPRESA

70€ /Pax IVA incluido

Bocados gastronómicos

Tosta de micuit de pato con manzana y cebolla caramelizada

Pionono de bacalao ahumado, naranja y cremoso de aceituna

Aguacate en pan soplao con atún marinado

Ensaltado de solomillo ibérico asado

Bocado de langostinos con salsa de soja y jengibre

Principal a elegir

Lomo de dorada asada con cremoso de chipirones
y salsa de bogavante

O

Pierna de cabrito asada al ajo cabañil
con cuscús de frutas secas

Postre y sobremesa

Manjar de almendras con gelatina de avellanas amargas
milhoja rellena de chocolate y crema helada

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Finca Muñoz Col. Familiar '23. I.G.P. Castilla.

Chardonnay y Sauvignon Blanc

Glorioso Sel. Especial '18. D.O.Ca. Rioja. Tempranillo

Villa Conchi Brut Rosé. D.O.Cava. Trepat

Cervezas, Refrescos,