



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE MÁLAGA GIBRALFARO 2024

MENÚ DE EMPRESA

50€ /Pax IVA incluido

Bocados gastronómicos

Nuestra ensaladilla rusa trufada, ventresca y huevo

brioche de salmón marinado, queso azul, mahonesa de piparras

Gambón en tempura con cremoso de aguacate

Croquetas de jamón ibérico, emulsión de membrillo y pato

Principal a elegir

Lomo de bacalao confitado, fritada de tomate y espuma de pil pil

O

Lingote de lomo de ternera sobre cremoso de patata
cebolla frita y demi glace de vino Málaga

Postre y sobremesa

Semifrío de chocolate y pistacho con sorbete de frutos rojos

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Blanco Finca Muñoz '22 I.G.P Castilla.

Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Tinto Glorioso Selección Especial. D.O.Ca Rioja. Tempranillo.

Cava Jaume Serra Brut Vintage D.O Cava.

Parellada, Macabeo, Chardonnay, Xarel-lo



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE MÁLAGA GIBRALFARO 2024

MENÚ DE EMPRESA

60€ /Pax IVA incluido

Bocados gastronómicos

Tartar de salchichón de Málaga, mahonesa de mango en pan frito

Pan al vapor de sardina ahumada, pimiento rojo
y emulsión de piparras

Surtido de queso de cabra con mermeladas artesanas

Langostino en tempura con cremoso de aguacate

Croquetas de jamón ibérico emulsión de membrillo y pato

Principal

Arroz meloso de chipirón y langostinos con alioli de azafrán

Pluma ibérica adobada a baja temperatura patatas asadas
y salsa picante

Postre y Sobremesa

Semifrío de turrón con ganache de chocolate y helado de vino
Málaga

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Blanco Finca Muñoz´22. I.G.P Castilla.

Chardonnay y Sauvignon Blanc.

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

Cava Jaime Serra Brut Vintage D.O Cava.

Parellada, Macabeo, Chardonnay, Xarel-lo