



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE NERJA 2024

MENÚ DE EMPRESA

50€ /Pax IVA incluido

Bocados gastronómicos

Ajobacalao veleño

Ensalada de aguacate fuerte y langostinos

Paté de chivo con tostas de pan de maíz

Croqueta de boletus, piñones y mahonesa dulce de miel de caña

Principal a elegir

Corvina asada, pasta guisada con centollo y verduras al vapor

O

Lomo de ternera, puré de patata y chirivía, patatas al tomillo

Postre y sobremesa

Ponche nerjeño, crema de naranja y helado de miel de caña

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Blanco Finca Muñoz ´23 IGP Castilla.

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Tinto Glorioso Crianza Selección Especial ´18 D.O. Ca Rioja.

Tempranillo

Prima Vides Brut.D.O. Cava. *Macabeo, Xarel-lo y Parellada*



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE NERJA 2024

MENÚ DE EMPRESA

55€ /Pax IVA incluido

Bocados gastronómicos

Ajobacalao veleño

Ensalada de aguacate fuerte y langostinos

Mousse de foie de pato, frutos rojos y almendras tostadas

Croqueta de boletus, piñones y mahonesa dulce de miel de caña

Solomillo de cerdo, vino dulce de Málaga y crema de patata

Principal

Lomo de lubina, guiso de fideos y puntillas y verduras salteadas

Paletilla de cordero recental, patatas al tomillo y ensalada verde

Postre y sobremesa

Ponche nerjeño, bizcocho templado de chocolate con nueces y helado artesano de frutos rojos

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Blanco Finca Muñoz ´23 I.G.P. Castilla.

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Tinto Glorioso Crianza ´18 D.O. Ca Rioja. Tempranillo

Prima Vides Brut. D.O. Cava. Macabeo, Xarel-lo y Parellada