



PARADORES

*Felices fiestas*

PARADOR DE RONDA 2024

## **MENÚ DE EMPRESA**

**50€ /Pax IVA incluido**

### **Bocados gastronómicos**

Salmon en salazón con melón, salsa de lima y jengibre

*con ibérico crujiente*

Queso de cabra Payoyo frito, con salsa agridulce

Bocado meloso de manitas de cerdo al estilo tradicional

### **Principal**

Suprema de lubina con verduras de temporada

*y langostinos confitados*

O

Timbal de cabrito lechal, milhoja de patatas

*con salsa de hongos*

### **Postre y sobremesa**

Tronco de navidad con crema helada

Café o infusión y dulces navideños

### **Postre y sobremesa**

Tronco de navidad con crema helada

Café o infusión y dulces navideños

### **Bebidas**

Agua, cervezas y refrescos

Selección de vinos de la bodega del parador



PARADORES

*Felices fiestas*

PARADOR DE RONDA 2024

## **MENÚ DE EMPRESA**

**59€ /Pax IVA incluido**

### **Bocados gastronómicos**

Sopa de almendras con, pero de Ronda

Salmón y piña con salsa holandesa

Asadillo, anchoa y tоста de pan serrano

Buñuelo de bacalao y espárragos

Boquerón relleno de melva canutera y queso de cabra Payoyo

### **Principal a elegir**

Arroz serrano de jarrete de ternera  
*setas de temporada y huevo de corral*

O

Secreto ibérico con patatas al romero y salsa de vino de Málaga

### **Postre y sobremesa**

Tronco de Navidad con crema helada

Café o infusión y dulces navideños

### **Bebidas**

Agua, cervezas y refrescos

Selección de vinos de la bodega del parador