



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE ZAFRA 2024

MENÚ DE EMPRESA

50€ /Pax IVA incluido

Bocados gastronómicos

Tartar de salchichón ibérico en ``Pan soplao``

Panecillos al vapor rellenos de boniato y tomate seco

Talo de crema de aguacate, ventresca y pico de gallo

Croqueta de jamón ibérico D.O. Dehesa de Extremadura

Principal a elegir

Dorada a la parrilla

Meloso de arroz negro con gambas y chipirones

O

Presa ibérica al carbón

Patatas al tomillo y pimientos del padrón

Postre y sobremesa

Texturas de chocolate con sorbete de limón y jengibre

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Agua, cervezas y refrescos

Blanco Valdequemao´23 D.O. Ribera del Guadiana. *Pardina*

Tinto Zaleo joven`23 D.O. Ribera del Guadiana, *Tempranillo*

Copa de Cava extremeño



PARADORES

Felices fiestas

PARADOR DE ZAFRA 2024

MENÚ DE EMPRESA

55€ /Pax IVA incluido

Bocados gastronómicos

Tosta de presa ibérica, sopa ligada de tomate y queso

Zorongollo extremeño con ventresca

Ensaladilla de gamba blanca de Huelva y cebolla fresca

Talo con prueba ibérica y crema de ajo negro

Arroz meloso de carrillera de ternera y chirivías

Principal

Lomo de merluza a la parrilla

Pimiento morrón confitado con avellana y sésamo negro

Solomillo de Retinta 100% raza autóctona

pastel de panceta crujiente y salsa de vino

Postre y sobremesa

Mouse de turrón con crujiente de canela, sopa de chocolate

Café o infusión y dulces navideños

Bebidas

Agua, cervezas y refrescos

Blanco Jaloco Zafra'23 D.O. Ribera del Guadiana.

Verdejo, Sauvignon blanc

Valdequemao tinto roble D.O. Ribera del Guadiana. Tempranillo

Copa de Cava extremeño