



| NAVIDAD 2013

MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD EN EL PARADOR DE NERJA

EMPRESAS, GRUPOS Y FAMILIAS 2013

MENÚ

Aperitivos de bienvenida en mesa

Tartar de aguacate y cebollino con cola de gamba blanca

Rollito de pan con tomate y jamón de recebo

Trufa de morcilla con almendras

Boquerones de la caleta rellenos de frutos secos

A Elegir Previamente como Primer Plato

Hojaldre relleno de puerros, boletus edulis y langostinos

0

Ensalada de lechugas amargas con mango y salmón marinado

0

Crema fina de bogavante a la albahaca con perlas de gambas y hortalizas crujientes

A Elegir Previamente como Segundo Plato

Lomo de merluza al horno sobre tomate confitado y emulsión de pistilos de azafrán

0

Lomo de ciervo con agridulce de frutas rojas y puré de boniato y castañas

0

Chuleta de ternera lechal asada en parrilla con sal de escamas y pastel de patata y pisto de calabaza

Ponche malagueño (elaborado con crema de almendras, mazapán, yema y cabello de angel) y helado de mango

Armonizado con:

Agua mineral

Vino Blanco Cyatho verdejo 2012 D.O. Rueda

Vino tinto Muriel Crianza 2009, D.O. Ca. Rioja

aria Brut Nature D. O. Cava

Café

Copa de licor de frutas

Precio 40 € por persona, impuestos incluidos. Copa larga 6 € por persona.