



| NAVIDAD 2013

MENÚ ESPECIAL DE NOCHEBUENA EN EL PARADOR DE NERJA

Día 24 de diciembre de 2013

MENÚ

**Gazpacho de remolacha,
Tartar de aguacates y mango con langostinos
Crujiente de queso frito con culis de frambuesa
Brochetita de pato y piña con miel de caña**

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

Lomo de ciervo con agridulce al Pedro Ximénez con puré de castañas y compota de berenjena a la canela

Tocinillo de té moruno con helado de mango

Café o Infusión con frivolidades navideñas

Armonizado con:

aria Brut Nature D. O. Cava

Vino Blanco Fernández Pierola D, O, Rioja

Vino tinto Valdubón crianza D,O. Ribera del Fuero

Vino dulce natural Carpe Diem D. O. Málaga

Precio 70 € por persona, impuestos incluidos. (Horario de apertura de restaurante de 18:30 a 21:30)