



| NAVIDAD 2013

MENÚ ESPECIAL DE NOCHEVIEJA EN EL PARADOR DE NERJA

Día 31 de diciembre de 2013

MENÚ

Aperitivos de bienvenida

Fríos

Bombón de foie / Milhojas de queso de cabra y membrillo,
Bloody Mary con almejas / Caña de lomo Ibérico en gresini

Calientes

Crujiente de pularda y orejones / Croquetitas de queso fresco y boletus edulis / Dados de bacalao confitado en falso pil-pil Nerjeño
Flamenquin de ternera y berenjena asadaal comino

Extracto de pintada ligeramente ligado con trufa y parmentier de boniato, crujiente de queso a las finas hierbas y aroma de menta

Medallones de rape en gazpachuelo de carabineros con gamba blanca y alboronía

Solomillo de cebón con panceta ahumada y salsa de ibéricos con chantarelas cibarus y puré de castañas al brandy

Fusión de muouse de naranja y chocolate amargo con sopa de coco

Café o Infusión con frivolidades navideñas y uvas de la suerte

Armonizado con:

Vino Blanco conde de albarei D. O. Rías baixas

Vino Tinto muga crianza D, O, Rioja

Rimat Brut Prestige Chardonay D. O. Cava

Cotillón y bebidas con música hasta las 2:00 de la madrugada.

Precio 135 € por persona, Impuestos incluidos.