



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE RONDA

DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Surtido de ibéricos y quesos Payoyo
(lomo, chorizo, salchichón, queso cabra Payoyo)
Gamba blanca del litoral cocida en agua del mar
Langostinos en tempura de pistacho
Croquetas de marisco

PRINCIPAL A ELEGIR

Secreto ibérico 100% raza autóctona con jugo de trufa

Y castañas del valle del Genal

O

Suprema de corvina y langostino tigre

Con arroz de choco en su tinta

POSTRE

Tronco de Navidad acompañado de crema helada

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Vacceos Verdejo Verdejo·21 D.O. Rueda

Tinto Finca Antigua Crianza;20 D.O. La Mancha

Cava Parxet Brut D.O. Cava

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE RONDA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Anchoa en salmuera, crema de tomate y queso malagueño en pan serrano
Pionono de ahumados, yema de esparrago blanco y wasabi
Gamba blanca del litoral cocida en agua del mar
Croquetas de marisco
Langostino en tempura de pistacho

PRINCIPALES

½ ración de timbal de lubina asada a baja temperatura con gamba blanca
Y fritada de tomate rondeño
½ ración de medallón de cordero asado al estilo tradicional
Patatas al romero, salsa de miel grazalemeña y mostaza

POSTRES

Tronco de Navidad acompañado de crema helada
Pasión de chocolate con helado de vainilla de Madagascar
Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Vacceos Verdejo Verdejo·21 D.O. Rueda
Tinto Finca Antigua Crianza;20 D.O. La Mancha
Cava Parxet Brut D.O. Cava

50 €
Por
persona