

# MENÚ № 1



## Para empezar...

Crema de foie con boletus confitados

Surtido de ibéricos

Espárragos trigueros a la sal con tomates confitados

Tartar de salmón marinado con aguacate

\*\*\*

Sorbet de limón

\*\*\*

## LOS SEGUNDOS A ELEGIR...

Pierna de cordero lechal

\*\*\*

Entrecot de carne madurada

\*\*\*

Bacalao a la donostiarra sobre patata confitada

## POSTRE

Tarta de ceremonia a elegir

## BODEGA

Alcorta Verdejo

Finca de la Estacada 6 meses (DO. La Mancha)

Agua mineral

Café y cava y licores

Precio: 51 €

IVA incluido

Una botella de vino por cada 3 personas o dos refrescos por persona

MENÚ Nº 2

PARA EMPEZAR...

Crema de marisco con langostinos crujientes

Surtido de nuestros ibéricos

Ensalada de perdiz escabechada sobre pimientos asados y ligera vinagreta de mostaza

Setas shiitake con toque de soja y alioli de miel

\*\*\*

Sorbete de limón

LOS SEGUNDOS A ELEGIR...

Lingote de rabo de toro y foie con costra de patata

\*\*\*

Entrecot de carne madurada guarnecido

\*\*\*

Salmón a la mostaza antigua con parmentier de patata

POSTRE

Tarta a elegir sabor

BODEGA

Alcorta Verdejo

Finca de la Estacada 6 meses (DO. La Mancha)

Agua mineral

Café y cava y licores

Precio: 55 €

IVA incluido

Una botella de vino por cada 3 personas o dos refrescos por persona

MENÚ N°3

PARA EMPEZAR...

Selección de quesos con frutos secos y panes

Langostino rallado de Sanlúcar cocido

Gamba blanca de Huelva a la plancha

Pavías de bacalao con ali oli de azafrán y albahaca

\*\*\*

Sorbete de limón

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo al foie con salsa de Oporto y vainilla

\*\*\*

Paletilla de cordero lechal con pastel de patata

\*\*\*

Rodaballo al horno con bilbaína de gambas

POSTRE

Tarta de ceremonia a elegir sabor

BODEGA

Añares Crianza

Protos verdejo

Agua mineral

Café y cava y licores

Precio: 61 €

IVA incluido

Una botella de vino por cada 3 personas o dos refrescos por persona

## MENÚ № 4



### PARA EMPEZAR ...

Salmorejo cordobés con lágrimas de jamón ibérico y lluvia de huevo

Almejas a la marinera

Tabla de quesos con frutos secos y pasas

Mariscada de la casa individual (cigala de Huelva, gamba blanca de Huelva y langostino rallado de Sanlúcar)

Sorbete de limón

### LOS SEGUNDOS A ELEGIR...

Solomillo a la parrilla con cremoso de queso de cabra trufado

\*\*\*

Paletilla de cordero lechal con pastel de patata

\*\*\*

Merluza en salsa verde con almejas

### POSTRE

Tarta de ceremonia a elegir

### BODEGA

José Pariente (D.O. Rueda)

Díaz Bayo 8 meses (D.O. Ribera)

Agua mineral

Café y cava y licores

Precio: 75 €

IVA incluido

Una botella de vino por cada 3 personas o dos refrescos por persona

# EL PARADOR

RESTAURANTE

## MENÚ N° 5

### Platos individuales servidos por persona...

Jamón y lomo de bellota

\*\*\*

Parrillada de marisco fresco

(gamba blanca, cigala, langostinos, gambones y zamburiñas)

\*\*\*

Habitas baby con chipirones

\*\*\*

Ensalada de tomate con atún en escabeche

\*\*\*

Sorbete de limón

### LOS SEGUNDOS A ELEGIR...

Paletilla de cabrito con patatas panadera

\*\*\*

Chuletón a la parrilla con patatas y pimientos asados

\*\*\*

Solomillo a la plancha guarnecido

\*\*\*

Lomo de rape con almejas

### POSTRE

Tarta de ceremonia a elegir

### BODEGA

Martín Codax (D.O. Alvariño)

Díaz Bayo

Aqua mineral, café y licores de fruta

Cava

Precio: 89 €

IVA incluido

Una botella de vino por cada 3 personas o dos refrescos por persona

# EL PARADOR

RESTAURANTE

## MENÚ INFANTIL

### Primeros a elegir

#### Fritos

Gambas orly

Calamares andaluza

Empanadillas de bonito

Croquetas de jamón ibérico

\*\*\*

Pasta fresca con tomate

\*\*\*

Pizza (solamente por encargo)

### Segundos platos a elegir

Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas

\*\*\*

Pechuga de pollo empanada

\*\*\*

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

\*\*\*

### POSTRE

Tarta de ceremonia con helado

### Bebidas

Refrescos

Aqua mineral

Precio: 31 €

IVA incluido