

MENÚ No 1

EL PARADOR

RESTAURANTE

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

Sorbete 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 incluida

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 ali oli 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 Nº 3

EL PARADOR

RESTAURANTE

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 No 4

EL PARADOR
RESTAURANTE

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

MENÚ No 5

EL **PARADOR**
RESTAURANTE

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. Alvarinho)

Díaz Bayo

Agua mineral, café y licores de fruta

Cava

Precio: 89 €

IVA incluida

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

Agua mineral

Precio: 31 €

IVA incluido