

MENÚ EJECUTIVO I

ENTRANTE

Ensalada verde con dados de queso curado,
jamón ibérico y vinagreta de frutos secos

PLATO PRINCIPAL

Medallones de cerdo ibérico
con salsa de mostaza y patatas panaderas

POSTRE

Tarta de chocolate en texturas

BODEGA

Vino D.O. Selección del Parador

Agua mineral

Cafés e infusiones

Precio por persona: 30 € IVA INCLUIDO

MENÚ EJECUTIVO II

ENTRANTE

Crema de calabaza poti-marrón con lascas de queso curado

PLATO PRINCIPAL

Merluza en salsa verde con yema de espárragos y sus guisantes

POSTRE

Carpaccio de piña macerada en jugo de cítricos y helado

BODEGA

Vino D.O. Selección del Parador

Agua mineral

Cafés e infusiones

Precio por persona: 30 € IVA INCLUIDO

MENÚ EJECUTIVO III

ENTRANTE

Salmorejo cordobés con lascas de jamón y huevo

PLATO PRINCIPAL

Lomo de ternera con patatas y pimientos

POSTRE

Macedonia de frutas naturales y sorbete de mandarina

BODEGA

Vino D.O. Selección del Parador

Agua mineral

Cafés e infusiones

Precio por persona: 30 € IVA INCLUIDO