

PROPUESTA GASTRONÓMICA "PARADOR Gastronomía"

Menú (opción B en la inscripción)

3 aperitivos fríos:

- ✚ Selección de quesos de la sierra de Grazalema
- ✚ Tataki de atún marinado en soja y ajoblanco cremoso
- ✚ Crema fría de tomate y carabineros con toque de hierbabuena

3 aperitivos calientes:

- ✚ Cazuelita de papas con chocos
- ✚ Tortillitas de camarones
- ✚ Brocheta de cazón en adobo y pimientos verdes

Segundo plato a elegir:

- ✓ Pescado: -lubina a la espalda hortalizas a la parrilla
- ✓ Carne: -carrillera ibérica guisada con cremoso de patatas

Postre:

- ❖ Dúo de tocinillo y mouse de chocolate blanco

Bebidas:

- Agua mineral, cerveza y refrescos
- Vino blanco o tinto selección de la bodega del Parador
- Café o infusión

*Menú a elegir un segundo entre carne y pescado



PROPUESTA GASTRONÓMICA "PARADOR Gastronomía"

Menú Vegetariano (opción A en inscripción)

3 aperitivos fríos:

- ✚ Sopa de melón con huevas de AOVE
- ✚ Asadillo de verduras con endivia marinada
- ✚ Tratar de tomate con yemas de espárrago blanco

3 aperitivos calientes:

- ✚ Tempura de verduras con salsa romesco
- ✚ Sartén de pisto con yema de huevo tibia y crujiente de pan tostado
- ✚ Tortillitas de espárragos

Segundo plato a elegir:

- ✓ Arroz meloso de verduras y setas de temporada
- ✓ Pasta fresca salteada acompañada de carbonara de brócoli y coliflor

Postre:

- ❖ Dúo de tocinillo y mouse de chocolate blanco

Bebidas:

- Agua mineral, cerveza y refrescos
- Vino blanco o tinto selección de la bodega del Parador
- Café o infusión

*Menú vegetariano a elegir el segundo plato

