



## Ejemplo de menú

Precio: 98,00€

### Cóctel de bienvenida

Bombón de foie y almendra, flor de sal y confitura de papayas  
Fajita de guacamole y salmón ahumado con caviar de aove  
Tarrina selecta de rabil de Tazacorte  
Salmorejo de tomates canarios con virutas de jamón serrano  
Minibrazo de dulce de guayaba y queso tierno ahumado palmero  
Las croquetas de jamón ibérico de Paradores  
Crujientes de ropa vieja isleña en alioli de tomates secos  
Fritura de langostinos en mahonesa ligera de fruta de la pasión  
Brocheta de arrugadas, selección con láminas de pulpo al pimentón  
Snacks de ave especiados con soja y miel

\*\*\*

### Bodega

Vino blanco y tinto selección de la bodega del Parador  
Cervezas a presión  
Refrescos variados  
Cava

\*\*\*

### Entrante

Carpacho de tomates isleños, lascas de queso viejo y polvo de aove de tomates secos.

### Plato principal

Solomillo de cerdo ibérico hojaldrado, puré de papas nuevas trufado y jugo de carne al malvasía.

\*\*\*

### Postre

# Parador de La Palma

---

Esfera de príncipe Alberto tradicional con crema de Möet y frutos rojos.

\*\*\*

## Bodega

Agua mineral

Vino blanco y tinto selección Parador

Cava selección parador

Café e infusiones