



***Parque Natural Oromana***

Avda. de Portugal, s/n.  
Alcalá de Guadaira 41500  
Sevilla  
Telf./Fax: 95 568 64 00

**MENU ESPECIAL I**

**APERITIVOS\***

BOQUERONES OROMANA  
(Tosta de pan con boquerones macerados  
sobre puré de escalibada)

COGOLLOS DE TUDELA EN ENSALADA  
CON TOMATE FRESCO, SALMON AHUMADO  
Y VINAGRETA A LA ANTIGUA

PIMIENTOS RELLENOS DE BRANDADA  
DE BACALAO Y SALSA DE PIQUILLOS

FRITO OROMANA  
(Croquetas de puchero, lagrimitas de ave, adobo sevillano,  
tortillitas de bacalao y chocos frescos )

\* \* \* \*

**PLATO PRINCIPAL**

MUSLO DE PATO CONFITADO CON SALSA DE NARANJA  
O  
LOMO DE ALBUR SOBRE PIPERRADA DE TOMATE

**POSTRE**

TIRAMISÚ CASERO

**BODEGA**

RIOJA PATERNINA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA.

\* Una ración para cada cuatro personas.

\* Se utiliza para aderezar las ensaladas aceite de oliva virgen de 1ª presión manzanillo

NOTA: La elección de los platos debe hacerse con una semana de antelación



***Parque Natural Oromana***

Avda. de Portugal, s/n.  
Alcalá de Guadaira 41500  
Sevilla  
Telf./Fax: 95 568 64 00

**MENU ESPECIAL II**

**APERITIVOS\***

BOQUERONES OROMANA  
(Tosta de pan con boquerones macerados  
sobre puré de escalibada)

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS  
CON TAQUITOS DE BACALAO FRITO

PAN CON SALMOREJO, JAMON IBERICO  
Y HUEVO DE CODORNIZ

POUPIETAS DE AVE RELLENAS DE VERDURITAS,  
FOIE Y TRUFA CON SALSA DE PATE

\* \* \* \*

**PLATO PRINCIPAL**

NOISETTES DE SOLOMILLO IBERICO ENVUELTOS EN BACON,  
SALSA DE PIÑONES, UVAS PASAS Y MIEL DE MIL FLORES  
O  
SUPREMA DE SALMÓN FRESCO CON VINAGRETA DE TOMATE Y ALCAPARRAS

**POSTRE**

BISCUIT DE HIGOS CON CHOCOLATE CALIENTE

**BODEGA**

RIOJA PATERNINA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA.

\* Una ración para cada cuatro personas.

\* Se utiliza para aderezar las ensaladas aceite de oliva virgen de 1ª presión manzanillo

NOTA: La elección de los platos debe hacerse con una semana de antelación



***Parque Natural Oromana***

Avda. de Portugal, s/n.  
Alcalá de Guadaira 41500  
Sevilla  
Telf./Fax: 95 568 64 00

**MENU ESPECIAL III**

**APERITIVOS\***

CREPINETA DE SALMON MARINADO  
RELLENA DE MARISCO Y VERDURITAS

TERRINA DE HIGADITOS DE AVE AL OPORTO  
CON SUS TOSTAS

CROQUETAS DE BACALAO SOBRE SALSA CHORON

CALABACINES RELLENOS DE COLA DE TORO  
GRATINADOS CON BECHAMEL

\* \* \* \*

**PLATO PRINCIPAL**

ENTRECOT CON SALSA DE CABRALES  
O  
DORADA RELLENA DE PANTUMACA CON SALSA DE CALABAZA

**POSTRE**

MOUSSE DE QUESO Y NUECES CON FRUTOS ROJOS

**BODEGA**

RIOJA PATERNINA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA.

\* Una ración para cada cuatro personas.

\* Se utiliza para aderezar las ensaladas aceite de oliva virgen de 1ª presión manzanillo

NOTA: La elección de los platos debe hacerse con una semana de antelación



***Parque Natural Oromana***

Avda. de Portugal, s/n.  
Alcalá de Guadaira 41500  
Sevilla  
Telf./Fax: 95 568 64 00

**MENU ESPECIAL IV**

**APERITIVOS\***

CHACINA IBERICA VARIADA

GAMBAS BLANCAS DE SANLUCAR

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MORCILLA

ANCHOAS RELLENAS DE PIQUILLO Y JAMON IBERICO SOBRE SALMOREJO

\* \* \* \*

**PLATO PRINCIPAL**

ENTRECOT DE BUEY CEBON AL CABRALES

O

DORADA RELLENA DE PANTUMACA CON SALSAS MARINERA

**POSTRE**

POPURRI DE TARTAS CASERAS

**BODEGA**

RIOJA PATERNINA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA.

\* Una ración para cada cuatro personas.

\* Se utiliza para aderezar las ensaladas aceite de oliva virgen de 1ª presión manzanillo

NOTA: La elección de los platos debe hacerse con una semana de antelación



***Parque Natural Oromana***

Avda. de Portugal, s/n.  
Alcalá de Guadaira 41500  
Sevilla  
Telf./Fax: 95 568 64 00

**MENU ESPECIAL V**

**APERITIVOS\***

CHACINA IBERICA VARIADA

GAMBAS BLANCAS DE SANLUCAR

CALABACIN DE COLA DE TORO CON BECHAMEL

FRITO OROMANA

\* \* \* \*

**PLATO PRINCIPAL**

PRESA DE PALETA IBERICA CON SALSA DE MOSTAZA DE GRANO  
O  
LOMO DE MERLUZA CON GULAS A LA BILBAINA

**POSTRE**

POPURRI DE TARTAS CASERAS

**BODEGA**

RIOJA PATERNINA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA.

\* Una ración para cada cuatro personas.

\* Se utiliza para aderezar las ensaladas aceite de oliva virgen de 1ª presión manzanillo

NOTA: La elección de los platos debe hacerse con una semana de antelación



***Parque Natural Oromana***

Avda. de Portugal, s/n.  
Alcalá de Guadaira 41500  
Sevilla  
Telf./Fax: 95 568 64 00

**MENU ESPECIAL VI**

**APERITIVOS\***

CHACINA IBERICA VARIADA

GAMBAS BLANCAS DE SANLUCAR

ENSALADA DEL CHEF

ANCHOAS RELLENAS DE PIQUILLO Y JAMON IBERICO SOBRE SALMOREJO

\* \* \* \*

**PLATO PRINCIPAL**

TOURNEDOR DE TERNERA NACIONAL CON SALSA DE PATE Y TRUFA

O

MERLUZA RELLENA DE JAMON SOBRE SALMOREJO

**POSTRE**

POPURRI DE TARTAS CASERAS

**BODEGA**

RIOJA PATERNINA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA.

\* Una ración para cada cuatro personas.

\* Se utiliza para aderezar las ensaladas aceite de oliva virgen de 1ª presión manzanillo

NOTA: La elección de los platos debe hacerse con una semana de antelación



***Parque Natural Oromana***

Avda. de Portugal, s/n.  
Alcalá de Guadaira 41500  
Sevilla  
Telf./Fax: 95 568 64 00

**MENU ESPECIAL VII**

**APERITIVOS\***

CHACINA IBERICA VARIADA  
GAMBAS BLANCAS DE SANLUCAR  
ENSALADA DEL CHEF

\* \* \* \*

**PRIMER PLATO**

RAGOUT DE VIEIRA, CORVINA, LANGOSTINOS Y HONGOS AL CAVA  
GRATINADOS CON HOLANDESA

**SEGUNDO PLATO**

MERLUZA RELLENA DE JAMON SOBRE SALMOREJO  
O  
PIERNA DE CORDERO CONFITADA CON PATATAS A LO POBRE  
Y VERDURITAS DEL TIEMPO

**POSTRE**

POPURRI DE TARTAS CASERAS

**BODEGA**

RIOJA PATERNINA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA.

\* Una ración para cada cuatro personas.

\* Se utiliza para aderezar las ensaladas aceite de oliva virgen de 1ª presión manzanillo

NOTA: La elección de los platos debe hacerse con una semana de antelación