



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE ALARCÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Jamón ibérico con tomate

Salmón ahumado, queso crema y huevas de mújol

Ajo mortero, huevo de codorniz y bacalao

Lingote de morteruelo conquense, piñones y torta del pastor

Emulsión de pisto manchego y crujiente de jamón

PRINCIPAL A ELEGIR

Suprema de bacalao

salsa de puerro y setas confitadas

O

Solomillo de ternera

salsa de ajo morado de Las Pedroñeras gratinado

POSTRE

Biscuit de resolí

crema de chocolate y alajú

Turrone y dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O. Somontano. Chardonnay y Gewürztraminer

Tinto Finca Antigua Crianza ´18 D.O. La Mancha. Syrah

Copa de Parxet brut Reserva ´18 D.O Cava Pansa blanca, Macabeo y Parellada

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE ALARCÓN DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico de cebo, tostas de hogaza y tomate
Asadillo manchego, ventresca y tierra de aceituna negra
Medallón de foie con trufa y pan de especias
Croquetas de jamón ibérico
Lingote de cordero, puré de calabaza especiada y chip de vegetales

PRINCIPALES

Suprema de merluza
horneada sobre flor de patata y ajada de gambas
o
Dúo de cordero asado y cochinillo en su jugo
con patatas panaderas

POSTRE SURTIDO

Helado de queso artesano
gelatina de miel y galleta de almendra
Turrone y dulces navideños, café o infusión

50 €
Por
persona

BODEGA

Blanco 3404 ´21 D.O. Somontano. Chardonnay y Gewürztraminer
Tinto Finca Antigua Crianza ´18 D.O. La Mancha. Syrah
Copa de Parxet brut Reserva ´18 D.O Cava Pansa blanca, Macabeo y Parellada