



## 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*

Turrónes y dulces navideños, café o infusión

---

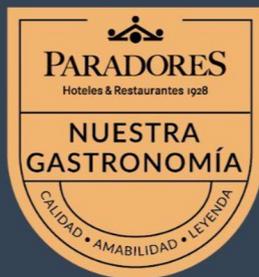
#### BODEGA

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