



MENÚ NAVIDAD 2022

PARADOR DE ALBACETE - DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Jamón ibérico de cebo y cañas de pan feo

Queso manchegos curado y semi curado

Asadillo manchego con ventresca de atún en aceite de oliva

Empanadilla de verduras crujiente

Langostino asado con piña y un toque picante

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de Bacalao

en piperada de pimientos

ó

Solomillo de ternera horneado

Y trufa

POSTRE

Semi frío de turrón y sorbete de yogurt y frambuesas

Turrónes y dulces navideños, café o Infusiones

BODEGA

Aguas Minerales, cervezas o refrescos

Blanco 3404´21 | D.O Somontano

ó

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

Copa de Cava Parxet Brut Reserva´18 | D.O Cava

45 €

Por
persona



MENÚ NAVIDAD 2022

PARADOR DE ALBACETE - DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico de cebo y cañas de pan feo

Queso manchegos curado y semi curado

Salmón ahumado relleno de crema de aguacates y huevas de mújol

Croquetas de calamares en su tinta

Manita de cerdo rellena de hongos

PRINCIPALES

½ ración de Lomo de merluza horneado

com gulas y salsa de gambas

½ ración de Cordero manchego asado

con patatas al montó

POSTRE

Tronco relleno de praliné de avellanas con su chocolate con leche

Turrónes y dulces navideños, café o Infusiones

BODEGA

Aguas Minerales, cervezas o refrescos

Blanco 3404´21 | D.O Somontano

ó

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

Copa de Cava Parxet Brut Reserva´18 | D.O Cava

50 €

Por
persona