



## MENÚ NAVIDAD

### PARADOR DE TOLEDO DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Mojete manchego, sardina ahumada y alcaparrones  
Paté de perdiz de tiro, reducción de P.X  
Atascaburras y almendra  
Croquetas de cecina de ciervo y pistacho

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado en AOVE de romero,  
con cremoso de hinojo

O

Lomo de ternera a la parrilla,  
*milhoja de patata y mostaza*

---

#### POSTRE

Tronco de navidad  
*helado de turrón*

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 Dominio de calles brut ´20 D.O CAVA Requena. *Macabeo y Chardonnay*

45 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDAD

### PARADOR DE TOLEDO DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Sardina ahumada, mango y cítricos  
Paté de perdiz de tiro, reducción de P.X  
Salmón marinado, encurtidos y aguacate  
Zamburiña asada y trufa  
Croqueta de gambas al ajillo, salsa de huevo y lima

#### PRINCIPAL

Secreto ibérico 100% raza autóctona  
*boniato asado y canela*

#### POSTRE SURTIDO

Mousse de turrón y tierra de almendra  
Brownie de chocolate y nueces  
Helado de frutos rojos y vermut  
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 Dominio de calles brut ´20 D.O Cava Requena. *Macabeo y Chardonnay*

55 €  
Por  
persona



## MENÚ NAVIDAD

### PARADOR DE TOLEDO DICIEMBRE 2022

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS

Sardina ahumada, mango y cítricos  
Paté de perdiz de tiro, reducción de P.X  
Salmón marinado, encurtidos y aguacate  
Zamburiña asada y trufa  
Croqueta de gambas al ajillo, salsa de huevo y lima

#### PRINCIPALES

½ ración de Lomo de corvina asada  
*cremoso de cebolla asada y verduras salteadas*

½ ración de Solomillo de ternera a la parrilla  
*salsa de queso manchego DOP*

#### POSTRE SURTIDO

Mousse de turrón y almendra  
Brownie de chocolate y nueces  
Helado de frutos rojos y vermut  
Dulces navideños, café o infusión

65 €  
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*