



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

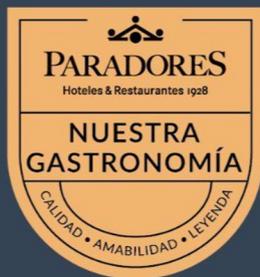
BODEGA

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*