



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE ALMAGRO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Lascas de jamón ibérico y crujiente de pan de cruz

Degustación de quesos D.O. La Mancha

Croquetas de boletus

Zamburiñas al ajo-aceite

Langostino crujiente

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao al horno

Com ajada de cornachos

O

Lomo de ternera parrilla

patata panadera y pimientos fritos

POSTRE

Tronco de chocolate

con helado de frambuesa

Dulces navideños, café o infusión

45 €
Por
persona

BODEGA

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

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

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





MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE ALMAGRO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Lascas de jamón ibérico y crujiente de pan de cruz
Mejillones gallegos en escabeche de airén
Ravioli de rabo de toro y crema de queso de cabra
Gambones braseados con velo ibérico

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao gratinado
crema de ajo y pimentón
O
Solomillo ibérico
crema de queso y membrillo

POSTRE

Sopa de almendras
con helado artesano de mantecado
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 Cava Parxet brut Reserva ´18.D.O Cava *Pansa blanca, Macabeo y Parellada*

45 €
Por
persona



MENÚ NAVIDAD

PARADOR DE ALMAGRO DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico con crujiente de pan de cruz
Trufas de queso con ahumados y frutos secos
Asadillo manchego con ventresca de atún
Croquetas de bogavante y manzana reineta
Crema de patata ahumada con lascas de bacalao confitado

PRINCIPALES

½ ración de lomo de merluza de pincho braseada
encebollado ibérico y crema de calabaza

½ ración de pierna de cordero lechal asada
con setas y cremoso de patata

POSTRE SURTIDO

Tronco de chocolate
Dados de mango caramelizado
Helado artesano 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 de Cava Parxet brut Reserva ´18.D.O *Cava Pansa blanca, Macabeo y Parellada*

50 €
Por
persona

