



## MENÚ NAVIDAD

### PARADOR DE CUENCA DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Ensaladilla de merluza, ventresca de atún, huevas de tobiko  
Tartar de salmón marinado y mango y alga  
Paté de perdiz, mermelada de vino dulce, tostadas de frutos rojos  
Croquetas melosas de pulpo  
Buñuelos negros de bacalao con alioli

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao al vapor  
*concassé de aceitunas verdes*  
O  
Jarrete de cordero manchego  
*patatas crema y jugo de azafrán*

---

#### POSTRE

Tatín de manzana asada  
*helado de turrón*  
Dulces navideños, café o infusión

45 €  
Por  
persona

---

#### BODEGA

Blanco Puente de Rus Sauvignon Blanc ´21,  
Tinto Renovatium bobal ´19, vino joven de autor  
Copa de Cava Prima vides Brut D.O Cava



## MENÚ NAVIDAD

### PARADOR DE CUENCA DICIEMBRE 2022

---

#### BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Jamón ibérico de Guijuelo  
Micuit caramelizado, tostadas de frutos rojos  
Ensaladilla de merluza, ventresca de atún, huevas de tobiko  
Zamburiñas al horno  
Croquetas melosas de chipirones en su tinta  
Langostinos crujientes

---

#### PRINCIPAL A ELEGIR

Pulpo a la parrilla,  
*humus de pimientos, demiglaze de soja dulce*  
O  
Lomo de vaca madura a la brasa  
*patatas asadas*

---

#### POSTRE

Tronco navideño de turrón y pera  
*helado de chocolate*  
Dulces navideños, café o infusión

---

#### BODEGA

Blanco Puente de Rus Sauvignon Blanc ´21,  
Tinto Renovatium bobal ´19, vino joven de autor  
Copa de Cava Prima vides Brut D.O Cava

50 €  
Por  
persona