

ENTRANTE

- Croquetas de jamón caseras (4 uds)
- Ensalada de cogollo , maíz, queso, atún, tomates cherry y aceitunas deshuesadas
- Pisto de verduras con huevo de corral
- Crema de calabacín con picatostes de queso
- Sartencilla de patatas, jamón y huevo
- Sopa de cocido con fideos
- Macarrones con picada de ternera y salsa de tomate artesana (disponible sin gluten)

PRINCIPALES

- Pescado blanco asado o rebozado
- Filete de pez espada a la parrilla
- Dados de pollo salteados con aliño suave
- Medallones de ibérico a la plancha
- Albóndigas caseras en salsa de almendra
- Hamburguesa de ternera retinta o vegetal con queso tierno, tomate en pan brioche

REGIONAL

En cada Parador se ofrece un plato regional distinto. Pregunte a nuestro personal.

GUARNICIÓN A ELEGIR

Para acompañar tu plato principal

- Arroz salteado
- Patatas fritas en AOVE, asadas o en puré
- Bastones de boniato
- Ensalada de tomates cherry

POSTRES

- Tarta del Parador
- Flan de huevo artesano
- Laminado de fruta con sorbete de naranja
- Yogur natural con fruta deshidratada
- Helados y sorbetes



Impuestos incluidos // Esta carta y precios son solo para niños hasta 12 años incluidos.
Si tiene alguna otra intolerancia o alergia, por favor consulta con nuestro personal.