



ARTE BREVE DE COCINA



La Gastronomía del Quijote

PARADOR DE ALMAGRO

Un recorrido por la historia de la cocina del Quijote expresado en breves bocados para saborear la cultura y tradición de sus productos

A journey through the history of the cuisine of Don Quixote in the form of bite-sized portions to savor the culture and tradition of its products

LOS BOCADOS DE LA VENTA

Torreznos del Despertar de Sancho

Libro II Cap.20 Don Quijote y las bodas de Camacho

Fried pork cheeks or belly pork

Bacalao del Ventero

Libro II Cap.2 Don Quijote en la venta

Baked cod seasoned with vegetables and olive oil

Queso Manchego Artesano

Referencias diversas en los libros I y II

Partially-matured pure sheep's milk cheese

ENTRE SOPICALDO Y TRUCHA

Sopa de Pan y Pimentón con Virutas de Cecina

Libro II Cap. 1

Classic garlic soup with shavings of salt beef

Ó - Or

Trucha Encebollada al Estilo de Don Quijote

Libro I Cap. 2

Fillet of trout with caramelized onions and a reduced oil, pepper and potato sauce

LA HORA DEL YANTAR

Guisado de las Bodas de Camacho con Torrija de Caldo de Ave

Libro II Cap. 20

Estofado de ave de corral con almendras, azafrán, huevos y vino blanco

Stewed free-range poultry with almonds, saffron, eggs and white wine

EN ORONDAS CALDERAS

Frutas de Sartén con Sorbete de Mostillo

Libro II Cap. 20 y Cap.58

Fried dough accompanied by a grape must sorbet

El menú se acompaña del tradicional Pan de Cruz

The menu is accompanied by traditional Cross Bread

Precio del Menú 29,50 € IVA incluido - Menu Price € 29.50, VAT included

Disponemos de una selección especial de vinos para maridar con este menú.

We offer a special selection of wines to pair with this menu.