



# ARTE BREVE DE COCINA



## ☛ Fogones Musulmanes en "Alarkum" ☛

PARADOR DE ALARCÓN

Un recorrido por la historia de los guisos heredados de la Cocina Árabe expresado en breves bocados para saborear la cultura y tradición de sus productos

*A journey through the history of the dishes inherited from Arab cuisine in the form of bite-sized portions to savor the culture and tradition of its products*

### BOCADOS TRADICIONALES

#### **Moje de Tomate con Bacalao**

Ensalada de tomate, cebolleta, aceitunas, bacalao y cominos  
*Tomato, scallion, olive, cod and cumin salad*

#### **Fritos de Berenjena con Miel de la Alcarria**

*Eggplant Fritters with Honey from the Alcarria Region*

#### **Caldo de Puchero con Hierbabuena**

*Soup with Mint*

### DE LA HUERTA

#### **Calabacines Rellenos de Calabaza con Hinojos y Salsa de Queso Manchego**

*Zucchini Stuffed with Pumpkin and Fennel and Manchego cheese sauce*

### DE PASTO

#### **Guiso de Cordero, Azafrán y Romero con Cuscús de Coliflor**

*Lamb, Saffron and Rosemary Stew with Cauliflower Couscous*

### LA DULCERÍA

#### **Pastel Mielado con Licuado de Almendras**

Tortas de masa fritas con miel y ajonjolí, acompañadas de una sopa de almendras  
*Fried cakes with honey and sesame, served with an almond soup*

**El menú se acompaña del tradicional Pan de Hogaza**  
*The menu is accompanied by traditional Round Country 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.*