



## MENÚ DEGUSTACIÓN EL GRECO

en los Paradores de Alcalá (Hostería), Argómaniz, Ávila, Cádiz, Cuenca,  
El Saler, Oropesa, Sigüenza y Toledo

CROQUETAS DE GACHAS, CHORIZO Y PIPARRA  
Jose Soler. Parador de Turismo de Toledo.

MOJETE MANCHEGO, ACEITUNAS NEGRAS Y SARDINA SALADA  
Fran Martínez. Restaurante Maralba.

GUISO DE TRIGUEROS CON MORCILLA, MIEL, HIERBABUENA  
Y CHIPIRÓN DE ANZUELO  
Iván Cerdeño. Restaurante La Casa del Carmen.

BACALAO, AJOARRIERO AHUMADO Y BOLETUS  
Manuel de la Osa. Restaurante Las Rejas.

LOMO DE GAMO MARINADO EN JUGO FERMENTADO DE PIÑA,  
CEBOLLITAS ENCURTIDAS Y HOJAS ÁCIDAS  
Jose Carlos Fuentes. Restaurante Tierra.

HELADO DE QUESO, GELATINA DE MIEL Y GRANIZADO DE MANZANA  
VERDE  
Pepe Rodríguez. El Bohío.

CAFÉ COLOMBIA NATURAL Y MAZAPÁN ARTESANO DE TOLEDO

NUMEN PREMIUM WATER  
Agua procedente de los Montes de Toledo.

CORCOVO AIRÉN 2013, DO VALDEPEÑAS  
Bodegas J.A. Megía e Hijos.  
Premio Selección Oro 2013 Castilla-La Mancha.

PALAREA 2007, IGP "VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA"  
Bodega Finca Manzanares.  
Premio Gran Selección 2013 Castilla-La Mancha.

Precio: 49€ IVA incluido



[www.parador.es](http://www.parador.es)

