



Menú 2

Precio: 98,50€

Cóctel de bienvenida

Bocados fríos

Cremoso de aguacate con caviar de salmón
Mejillones de la ría en escabeche
Degustación de quesos D.O. La Mancha
Bombón de foie de pato con polvo de pistachos
Tartaleta de sardina ahumada
Ajedrez de sopas frías
Profiteroles de ahumados y queso crema
Hojaldre de pisto manchego con lomo de orza

Bocados calientes

Croquetas del Parador
Gambón en crujiente de frutos secos
Zamburiñas al ajo-aceite
Bomba crujiente de bacalao
Brocheta de pulpo a la parrilla
Bao de cordero
Tempura de morcilla al caldero
Mini-hamburguesas

Entrante

Crema de patata ahumada con trufa y croquetas de perdiz

Principal

Solomillo ibérico braseado con salsa de frutos rojos

Postre

Parador de Almagro

Cremoso de chocolate y praliné

Bodega

Vino blanco Viña Juanele, airén, VT de Castilla

Vino tinto Alto Hungrao barrica, tempranillo D.O. La Mancha

Espumoso Jaume Serra Brut Nature, Parellada, Macabeo y Xarel·lo D.O Cava

Cerveza de presión

Refrescos y zumos