

Pizza



Griego

Postre



Torrija de pan de leche con yogur griego



Tarta de queso con frutos rojos del bosque



Requesón artesano con miel y nueces



Sorbete de limón al cava (sin gluten)



Bombón de chocolate sobre crema inglesa y naranja amarga



Arroz con leche a la canela (sin gluten)

Plato



Gallo de corral tordesillano (plato emblemático del Parador)



Corvina a la espalda con verduritas salteadas



Atun en tataki con tirabeques y mahonesa washabi



Cochinillo de Segovia marca de garantía asado con patata panadera y ensalada



Tofu marinado a la plancha con lentejas y hortalizas



Carpaccio de solomillo de ternera, queso trufado, rúcula y aceite de romero



Lomo de ternera (selección Paradores) a la parrilla con patatas fritas y pimientos



Chuletón madurado Premium a la parrilla (para dos personas)



Cordero lechal asado, patata panadera y ensalada



Chuletas de cordero recental con patatas y pimientos



Bacalao al ajo arriero con cremoso y boletos confitados

Entrante



Croquetas artesanas elaboradas en el Parador de jamón ó de mejillones



Arroz a la Marinera (rape, sepia, mejillones)



Parrillada de verduras de temporada y su fritada iberica



Salmorejo con tomate del terreno y su guarnicion



Jamón Ibérico de bellota (100 gr. con tosta de pan con tomate



Huevos camperos fritos con patata y torrezno de Soria



Terrina de foie elaborada en casa con manzana y pasas



Ensalada de brotes tiernos, pera asada, queso de cabra y frutos secos



Surtido de chacinas (chorizo, salchichón, lomo y jamón) y quesos regionales (trufa, cabra y ajo negro)



Garbanzos de Fuentesauco con langostinos al ajillo



Tosta de lomo de sardina marinada, con tomate y queso cabra



Medallones de morcilla de Burgos plancheada