

PARADORES
PARADOR DE
CUENCA

DEL 21 AL 24 DE NOVIEMBRE DE 2003

X Jornadas de la Cocina de Convento



INFORMACIÓN Y RESERVAS:
Requena, 3 • 28013 Madrid (España)
Tel.: 915 16 66 66 • Fax: 915 16 66 57/58
e-mail: info@parador.es

PARADOR DE CUENCA
Pº Hoz del Huécar, s/n.
16001 CUENCA
Tel.: 969 23 23 20 • Fax: 969 23 25 34
e-mail: cuenca@parador.es

Viernes 21 de noviembre de 2003.

Aperitivo monacal.
Sopa de gazpachuelo con pescado.
Espaldilla de cordero rellena y trufada con cebollitas.
Dulcería del convento.

Sábado 22 de noviembre de 2003.

Aperitivo monacal.
Migas de pan del monasterio con ciervo al ajillo.
Ternera mechada asada con chuletas campesina.
Dulcería del convento.

Domingo 23 de noviembre de 2003.

Aperitivo monacal.
Cazuela de alcachofas y puerros con salsa pronta.
Capón en pepitoria con tortitas de maíz.
Dulcería del convento.

Lunes 24 de noviembre de 2003.

Aperitivo monacal.
Alubia canela con gallina de corral.
Bacalao al ajo arriero con espinacas del Huécar.
Dulcería del convento.

Precio por persona, IVA incluido: 30 euros

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:
Agua de la fuente.
Jarra de Vino de la Región
Café de Puchero con Alajú y Suspiros de Monja
Resolí, Aguardiente o Licores del Convento

Información y reservas:
Parador de Cuenca.
Tel.: 969 23 23 20