



## Carta

*Marmitia: Grandes Homenajes. En este Parador contamos con un restaurante Marmitia caracterizado por ofrecer al cliente una carta de cocina regional a precio cerrado. Esto significa que puedes confeccionar tu propio menú eligiendo un entrante, un plato principal y un postre. Además, en nuestro restaurante encontrarás un Menú Tradicional para que puedas degustar los platos típicos y productos de nuestra región.*

### Entrantes

- ▶ Degustación de croquetas sorianas. Boletus, puchero y cangrejo de río 
- ▶ Espuma gratinada de manzana Reineta y queso Valdeón con trucha semimarinada 
- ▶ Ensalada de espárragos blancos, cecina de León, emulsión de tomate, helado de manzana escabechada y cogollos aliñados
- ▶ Sopa castellana versión Parador de Soria
- ▶ Menestra de verduras ecológicas "Huertos de Soria" y setas de temporada
- ▶ Migas sorianas con hojas de torrezno, naranja y huevos en flor
- ▶ Pasta fresca salteada con marzuelos, panceta confitada y verduritas
- ▶ Judiones estofados a la soriana
- ✚ ▶ Arroz meloso de liebre y hongos (suplemento 2,00 €)(20 minutos)

### Platos principales

- ▶ Raya en escabeche ligero con mejillones y papada ibérica
- ▶ Merluza de pincho al vapor de tomillo con alga wakame y jugo de carabineros
- ▶ Lomo de bacalao en pil-pil de boletus y guiso de sus callos
- ▶ Pulpo cocido en su jugo con vinagreta de tomates asados (suplemento 2,50 €)
- ▶ Oreja de cerdo a 85º con alcachofas de temporada y una reducción de vino de la Ribera y curry
- ▶ Raviolis de rabo de toro al vapor con su jugo reducido y trigo tierno
- ▶ Pluma de cerdo ibérico a la parrilla con chutney de pera
- ▶ Cochinillo segoviano D.O. deshuesado y prensado con compota de manzana (suplemento 4,50 €)
- ▶ Lomo de ternera de Ávila con mojo de tomillo y romero (suplemento 4,50 €)

### Postres

- ▶ Ganache de chocolate negro y hierbabuena con tartar de cerezas y aceite de oliva
  - ▶ El postre de las naranjas (postre 50 aniv. Parador de Soria)
  - ▶ Carpaccio de piña, helado de yogurt y miel de Soria
  - ▶ Natillas ligeras con merengue de vainilla y canela
  - ▶ Arroz con leche y espuma de caramelo caliente
  - ▶ Tarta de chocolate y queso de moras
-

- ▶ Pluma de cerdo ibérico a la parrilla con chutney de pera
- ▶ Cochinillo segoviano D.O. deshuesado y prensado con compota de manzana (suplemento 4,50 €)
- ▶ Lomo de ternera de Ávila con mojo de tomillo y romero (suplemento 4,50 €)

#### Postres

- ▶ Ganache de chocolate negro y hierbabuena con tartar de cerezas y aceite de oliva
- ▶ El postre de las naranjas (postre 50 aniv. Parador de Soria)
- ▶ Carpaccio de piña, helado de yogurt y miel de Soria
- ▶ Natillas ligeras con merengue de vainilla y canela
- ▶ Arroz con leche y espuma de caramelo caliente
- ▶ Tarta de chocolate y queso de moras
- ▶ Helado de mantequilla de Soria con bizcocho caliente de chocolate
- ▶ Costrada soriana

#### Entrante, plato principal y postre

**30€**

Impuestos incluidos

Bebidas no incluidas

Se puede escoger entre una ración o dos ½ raciones