



Buscar

- Portada**
- Presentación**
- Asistentes interactivos**
- Campañas**
- Conoce lo que comes**
- Calidad Diferenciada**
- Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas**
- Zona infantil y educativa**
- Comunidades Autónomas**
- Turismo Agroalimentario**
  - Rutas del Vino
  - Paradores de Turismo
  - Oleoturismo Mallorca
  - Oleoturismo DOP Priego de Córdoba
  - Ruta de la Manzana y la Sidra
  - Sidra de Asturias
  - Mapas de Alimentos con Calidad Diferenciada
  - Gastronomía
  - Rutas de Paisajes y Sabores de España
- Canal TV**
- Marmy**
- Agenda**
- Boletín Informativo**
- Widget**
- Premios de Alimentación**
- Fototeca**
- Multimedia**
- Área Profesional**
- Alimentación responsable**

Estás en: [Portada](#) > [Turismo Agroalimentario](#) > [Paradores de Turismo](#)

IMPRIMIR | CREAR PDF | MAYOR - NORMAL

## Turismo Agroalimentario

### Paradores de Turismo

#### Paradores de Turismo



Comer en Paradores es adentrarse en un mundo de sabores que en el presente rememoran el pasado y nos conducen hacia el futuro. Es concebir la gastronomía como una experiencia para los sentidos. El ayer y el hoy de la restauración española se funden en un mismo lugar: la mesa de Paradores.

Nuestro compromiso con la gastronomía regional, como esencia de la cultura y de la historia de cada rincón de la geografía española, se transmite a través de la creación de una oferta siempre identificada con el entorno y en constante actualización en sus elaboraciones y presentaciones: utilizamos en nuestros fogones las técnicas más avanzadas mirando al futuro, pero respetando y subrayando la tradición.

La oferta de Paradores de Turismo que mantiene en la actualidad 100 restaurantes, algunos de ellos temáticos y ubicados en edificios singulares, está diseñada teniendo en cuenta las necesidades de clientes de todas las edades (los más pequeños, a los mayores), a los vegetarianos, a los diabéticos, a los celíacos y a todos aquellos que quieren disfrutar de la alta gastronomía cuidándose, pero sin tener que renunciar a nada.

[Descargar PDF](#) 230Kb

[más información](#)

Ministerio Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente / [Accesibilidad](#) / [Aviso legal](#)



## Mapa Web

**Presentación**

**Asistentes interactivos**

**Campañas**

**Zona infantil y educativa**

Juegos  
Campañas - Programas de promoción e información  
Cocinar en Familia

**Widget**

**Premios de Alimentación**

**Fototeca**

Aceite y Aceituna  
Agricultura Ecológica  
Alimentos de España en los mundiales de natación de Budapest  
Carnes  
Dieta Mediterránea  
Etiquetado de alimentos  
Frutas y Verduras  
Lácteos  
Mediterraneamos  
Modelo Europeo de Producción  
Pan  
Pescados y mariscos  
Sellos de calidad  
Semana de la Reducción de Desperdicios 2013  
Sidra de Asturias  
Zumos y néctares  
Semanas Alimentos  
Programas promoción e información  
Histórico campañas 2007-2009  
Histórico programas de promoción e información 2007-2014

#### **Conoce lo que comes**

Enciclopedia de los Alimentos  
Dieta Mediterránea  
Modelo Europeo de Producción  
Agricultura Ecológica  
Buscador de Recetas

#### **Calidad Diferenciada**

Presentación  
Buscador  
Localizador geográfico  
Paisajes y Sabores de España

#### **Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas**

Programa  
Normativa  
Medidas de acompañamiento  
Encuestas

Cocinar en Familia  
Los niños y el pescado  
Club Pezqueñines

#### **Comunidades Autónomas**

#### **Turismo Agroalimentario**

Rutas del Vino  
Paradores de Turismo  
Oleoturismo Mallorca  
Oleoturismo DOP Priego de Córdoba  
Ruta de la Manzana y la Sidra  
Sidra de Asturias  
Mapas de Alimentos con Calidad Diferenciada  
Gastronomía  
Rutas de Paisajes y Sabores de España

#### **Canal TV**

Spots  
Reportajes  
Entrevistas  
Ferias y Premios

#### **Marmy**

#### **Agenda**

#### **Boletín Informativo**

Frutas  
Verduras  
Bodegones  
Quesos y Mantequillas  
Leche y lácteos  
Gastronomía  
Jamón  
Ibérico  
Carne y embutidos  
Vino  
Aceite  
Bebidas Espirituosas  
Frutos secos  
Condimentos y especias  
Cereales y legumbres  
Mieles y productos de pastelería y repostería  
Pescados y mariscos  
Láminas de Especies Pesqueras  
Cordero y Cabrito  
Pan

#### **Multimedia**

Reportajes  
Juegos

#### **Área Profesional**

Caja de Herramientas

#### **Alimentación responsable**

Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"  
Consejos sobre reutilización de alimentos  
Recetario para la reducción de desperdicios