

Una
Cocina
para todos



Variedad de platos

Tenemos un menú para ti.

Diabéticos

Aliméntate de forma equilibrada y regálate uno de nuestros exclusivos postres sin azúcar.

Celiacos (alta cocina sin gluten)

Encuentra el sabor en nuestros platos sin nada de gluten. Con mucho gusto.

Vegetarianos

Dáte un paseo por un campo de verduras y descubre los sabores naturales.

Infantil

Deja que los pequeños se diviertan con los "menudines". Platos sanos, sabrosos y adaptados a su edad.

Bebés

Haz que crezcan fuertes y sanos. En su carta encontrarás alimentos adecuados a sus necesidades.

Vinos... y aguas

Habla los diferentes lenguajes de las uvas. Armonía, vanguardia y dinamismo en una bodega que no te defraudará.

Cocina tradicional

Sorpréndete con los sabores de siempre. Una cocina regional identificada con productos del entorno y actualizada en sus elaboraciones y presentaciones.

En la actualidad, **Paradores de Turismo mantiene una oferta de 100 restaurantes**, algunos de ellos temáticos, además de más de 200 salas donde celebrar banquetes y encuentros familiares. Ubicados en edificios emblemáticos, los restaurantes, salones, bares y habitaciones de la Red ocupan espacios singulares en castillos, palacios, monasterios y parajes naturales privilegiados.

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.

Asimismo, **nuestro compromiso está dirigido a la salud y a la accesibilidad**. Por eso, la oferta de Paradores de Turismo está diseñada teniendo en cuenta a los bebés y a 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.

