

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.

