

BREAD AND PAPRIKA SOUP WITH SALT BEEF SHAVINGS

Proceed as if making a garlic soup. Fry cloves of garlic in oil with some slices of bread. Add a little paprika, poultry stock and poach an egg. Serve with shavings of salt beef.

TRUCHA ENGEBOLLADA AL ESTILO DE DON QUIJOTE

Limpia las truchas, sacar sus lomos, salpimentar, pasar por harina y freír en aceite de oliva.

En una sartén hacer un sofrito de cebolla picada junto con unos ajos fileteados, unas hojas de laurel y unas bolas de pimienta negra, pochando todo con un poco de aceite de oliva hasta que la cebolla quede más o menos transparente, una vez llegado este punto añadiremos el vino blanco y el azúcar dejándolo reducir hasta que la cebolla quede caramelizada. Cubrir la trucha con la cebolla y terminar al horno.

TROUT COOKED WITH ONIONS IN THE STYLE OF DON QUIJOTE

Clean the trout and fillet. Season with salt and pepper, coat with flour and fry in olive oil.

Lightly fry chopped onion together with

some filleted garlic cloves, bay leaves and black peppercorns. Cook everything over low heat in a little olive oil until the onion is more or less transparent. Add white wine and sugar and reduce until the onion is caramelized. Cover the trout with the onions and bake.

GUISO DE LAS BODAS DE CAMACHO CON TORRIJA DE CALDO DE AVE

Para hacer las torrijas, cortamos el pan y lo calamos con caldo de ave, dejando cada porción reposar, freír en aceite, pasándolas por harina y huevo.

Para elaborar el estofado, cortar la gallina en trozos regulares, salpimentar, enharinar, dorar en aceite y reservar.

En el mismo aceite, pochá la cebolla picada junto con unos ajos hasta que estén ligeramente dorados.

Añadir la gallina el sofrito de cebolla y ajo, mojar con vino, dejar reducir, añadir caldo de ave y una hoja de laurel.

Dejar hervir todo junto hasta que la carne esté en su punto de cocción. Rectificar de sazón.

El guiso se sirve acompañado de la torrija de caldo.

CAMACHO'S WEDDING STEW WITH SAVORY FRENCH TOAST

To make the French toast, soak slices of

bread in poultry stock, dip in flour and egg and fry in oil.

To make the stew, cut a hen into pieces of the same size and season with salt and pepper. Dip in flour, brown in oil and set aside.

In the same oil, cook chopped onion over low heat together with some garlic until a light golden brown.

Add the hen to the onion and garlic, moisten with wine, reduce, add poultry stock and a bay leaf.

Simmer until the meat is done. Season. Serve the stew with the savory French toast.

FRUTAS DE SARTÉN CON SORBETE DE MOSTILLO

Para hacer las frutas de sartén ponemos abundante aceite de girasol en una sartén, e introduciremos el molde con el que vamos a realizar el postre para que esté caliente.

Hacer una masa con harina, leche, huevos, aceite de oliva, azúcar y sal mezclando todo en un recipiente, introducir el molde que previamente habíamos calentado en el aceite y la masa quedará adherida a este, freír en la sartén, una vez frito rebozar con azúcar y canela.

Para elaborar el sorbete de mostillo,

tomaremos el mosto y lo pondremos a fuego suave, agregándole el azúcar, realizando así un almibar de cierta densidad, terminado este proceso lo pondremos a enfriar.

Seguidamente, lo introduciremos en la sorbetera o heladora y cuando este a punto de terminar le introduciremos las claras con el fin de que el sorbete quede mucho más esponjoso. Introducir la elaboración en un recipiente y mantener en el congelador.

FRUITS OF THE FRYING PAN WITH SPICED GRAPE SORBET

To make the fruits of the frying pan, heat a generous amount of sunflower oil in a frying pan. Place the mold to be used to make the dessert in the oil so that it will be hot. Make a batter by combining flour, milk, eggs, olive oil, sugar and salt. Dip the mold which has been heated in the oil into the batter, which will stick to it, and fry. Coat the fried dough with sugar and cinnamon.

To make the spiced grape sorbet, heat grape must over low heat and add sugar to make a slightly thick syrup. Chill the syrup. Put the mixture in a sorbet maker or ice-cream maker. When it is almost done, add egg whites to make the sorbet much lighter. Transfer the sorbet to a container and keep frozen.

LOS BOCADOS DE LA VENTA

Torreznos del Despertar de Sancho

Libro II Cap. 20 Don Quijote y las bodas de Camacho

Fried pork cheeks or belly pork

Bacalao del Ventero

Libro II Cap. 2 Don Quijote en la venta

Baked cod seasoned with vegetables and olive oil

Queso Manchego Artesano

Referencias diversas en los libros I y II

Partially-matured pure sheep's milk cheese

ENTRE SOPICALDO Y TRUCHA

Sopa de Pan y Pimentón con Virutas de Cecina

Libro II Cap. 1

Classic garlick soup with shavings of salt beef

0 - Or

Trucha Encebollada al Estilo de Don Quijote

Libro I Cap. 2

Fillet of trout with caramelized onions and a reduced oil, pepper and potato sauce

LA HORA DEL VANTAR

Guisado de las Bodas de Camacho con Torrija de Caldo de Ave

Libro II Cap. 20

Estofado de ave de corral con almendras, azafrán, huevos y vino blanco

Stewed free-range poultry with almonds, saffron, eggs and white wine

EN ORONDAS CALDERAS

Frutas de Sartén con Sorbete de Mostillo

Libro II Cap. 20 y Cap. 58

Fried dough accompanied by a sorbet of grape must reduction

El menú se acompaña del tradicional Pan de Cruz

The menu is accompanied by traditional Cross Bread

Precio del Menú 29,50 € IVA incluido - Menu Price € 29.50, VAT included

Disponemos de una selección especial de vinos para maridar con este menú.

We offer a special selection of wines to pair with this menu.

EN TIERRAS DE LA MANCHA

Nuestra ciudad, para el viajero es una encrucijada dentro de La Mancha, de paisajes ocre, rodeada de viñedos, pero Almagro es un punto único, diferente, dentro de su entorno y su comarca. Cuando el viajero llega a la ciudad se traslada en el tiempo, sus calles están llenas de palacetes, conventos, casas señoriales y museos, que hacen que nos sumerjamos en el pasado. Almagro presume también de otros encantos, en sus calles se respira cultura, y es, en su singular plaza donde se encuentra su "Corral de Comedias", cita clave del teatro clásico nacional. Adentrarse en el conjunto arquitectónico del Convento de Santa Catalina, hoy Parador de Turismo, es proseguir en el pasado, pero con las comodidades y ventajas del siglo XXI.

Por eso, y por la deuda de gratitud con la cultura, el equipo humano del Parador presenta su menú del "Arte Breve", sobre el libro del Quijote, pues, quizás Cervantes sea el primer escritor gastronómico de nuestra tierra. Y es así como tomamos como *valencium*

nuestra inmortal obra, para desarrollar una parte de nuestra cultura y legado gastronómico, pues, en las viandas queremos representar una pequeña muestra de nuestros productos: más variados, siendo así como el azafrán, la berenjena, los pimientos, las aves, nuestro vinos, nuestro pan de cruz y otros mucho que colman nuestras despensas, sean junto con el estudio de las peripecias de unos protagonistas tan singulares como Don Quijote y Sancho Panza, hagan una representación de nuestro legado gastronómico, intentando que con nuestros quesos, torreznos del despertar, el bacalao del ventero, la truchuel encebollada, nuestras aves y nuestros dulces tradicionales hagan que el cliente se traslade a las bodas de Camacho, símbolo del buen hacer y de la abundancia de nuestra tierra.

"...Hermano, este día no es de aquellos sobri quien tiene jurisdicción el hambre. Mirar si he por ahí un cucharón, y espumada una gallinada y buen provecho os hagan..."

(Don Quijote, II cap.20 "Las bodas de Camacho

IN THE LAND OF LA MANCHA

For the traveler, our city lies at a crossroads within La Mancha, land of ocher landscapes surrounded by vineyards. However, Almagro is a unique and different spot within its environment and its region. Travelers who visit the city are transported back in time, its streets filled with monuments, convents, stately homes and museums which immerse us in the past. Almagro can also boast of other charms: its streets exude culture and in a one-of-a-kind square we find the Corral de Comedias, an open-air theater which has played a key role in the country's national theater. To enter the architectural setting of the Convent of Santa Catalina, today a Parador de Turismo, is to travel back in time, while still retaining the comforts and benefits of the 21st century.

For this reason and for the debt of gratitude it owes to culture, the Parador staff presents its "Brief Art" menu, based on the book *Don Quixote*, as it was perhaps Cervantes who was our land's first culinary writer.

And we take our immortal text as a vademecum, developing part of our culture and culinary legacy, as in the foods we offer we seek to present a small sampling of our most varied products, such as saffron, eggplant, peppers, poultry, our wines, our "cross" bread and the many others that fill our pantries. Together with study of the adventures of such unique protagonists as *Don Quixote* and *Sancho Panza*, these serve to represent our gastronomic heritage. With our cheeses, morning fried bacon, innkeeper's cod, trout with onions, poultry and traditional sweets, we seek to transport our guests to Camacho's wedding, symbol of culinary arts and the abundance of our land.

"...Brother, this is not a day on which hunger is to have any sway [...]; get down and look about for a ladle and skim off a hen or two, and much good may they do you."

(*Don Quixote*, II chap. 20 "Camacho's wedding")

256

ARTE BREVE DE COCINA



ARTE BREVE DE COCINA



A BRIEF ART OF COOKING



La Gastronomía del Quijote
Un recorrido por la historia de la cocina del Quijote expresado en breves bocados para saborear la cultura y tradición de sus productos

The Cuisine of Don Quixote
A journey through the history of the cuisine of Don Quixote in the form of bite-sized portions to savor the culture and tradition of its products