



## Renueva y amplía su oferta gastronómica

- Paradores apuesta por el equilibrio, la diversidad y la accesibilidad en su nueva oferta de restauración.
- Las cartas de vinos se convierten en mosaico de la riqueza vinícola del país
- Todos los restaurantes de Paradores desarrollarán una innovadora oferta de restauración para colectivos con necesidades especiales, como diabéticos, celíacos, vegetarianos y bebés.

A partir del próximo mes de enero, los clientes de Paradores van a disfrutar de una completa renovación gastronómica en todos los establecimientos de la Red. Los cambios implican novedades tan importantes como la actualización de los contenidos de todas las cartas de los Paradores (comedor, postres, bar, minibar, vinos, infantil...), así como la inclusión de una oferta especialmente diseñada para colectivos con necesidades especiales, como diabéticos, vegetarianos, celíacos o bebés, entre otras iniciativas, que además son pioneras en el sector hotelero.

La actualización de la gastronomía de Paradores responde a una de las líneas maestras del plan estratégico de Paradores de Turismo, impulsado desde la dirección a finales de 2004, que propone una reestructuración completa de la oferta de restauración que, además de renovar sus contenidos, sirva para introducir en los restaurantes

de Paradores otras iniciativas innovadoras como es la aplicación a la gastronomía del Plan de Accesibilidad Universal de Paradores.

Estas innovaciones atienden también a otros cambios detectados en la demanda, como la necesidad de apostar más por los entrantes y los platos para compartir o la de ofrecer vinos de múltiples estilos y denominaciones de origen, lo que ha empujado una nueva estructuración de la cartas. Éstas, sin embargo, mantienen la clara filosofía de puesta en valor de las distintas cocinas que se elaboran en las regiones de España de la que siempre ha hecho gala Paradores de Turismo. Aún así, la nueva oferta gastronómica de Paradores se apoya en la actualización de técnicas y la renovación de propuestas, desde un punto de vista estético, dietético y conceptual, revisando tanto las ofertas como la imagen de las mismas.

Comedor de Santiago



### Las nuevas cartas: Una fusión entre arte y gastronomía

A esta renovación de contenidos hay que sumar el trabajo realizado para el diseño de las nuevas cartas. Para la imagen de las mismas y tras indagar en la pintura española que cuelga de los muros de Paradores, se eligieron varias bodegones que, como la oferta gastronómica, ofrecen un punto de vista moderno. Para ello, Paradores se ha puesto en contacto con artistas o sus herederos, de la talla de Bellver, María Antonia Dans, César Manrique, José Lapayese o Escarpizo, entre otros. Esta fusión de arte y gastronomía permite que los lienzos vayan de la mano de la laboriosa artesanía que elaboran los cocineros de la red de Paradores.

### La Restauración en Paradores: Una sólida línea de negocio

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. Se trata de una moderna oferta turístico gastronómica que durante 2004 ofreció casi tres millones de cubiertos en sus instalaciones, lo que supone más del 47% sobre las ventas totales de la cadena, un porcentaje inédito en el sector de la hostelería española. Esta renovación gastronómica es pionera en la Red de Paradores y su principal objetivo es, en definitiva, disponer de más ofertas para más clientes, consolidando una línea de diversificación y segmentación de los productos.



*Entrante especial para vegetarianos*

### *Una renovación completa de la oferta gastronómica*

Paradores contaba hasta ahora con un total de siete cartas (Restaurante, Vinos, Postres, Bar, Mini Bar, Niños y Desayunos), que han sufrido importantes cambios de estructura. A ellas se suman otras dos, la de Bebés y la de Servicio de Habitaciones, que completan el servicio de Restauración. Todo ello implica la renovación completa de la oferta gastronómica.

### *Carta-Menú de restaurante: Equilibrio y diversidad de la oferta gastronómica*

Bajo la imagen de un bodegón del gran artista canario César Manrique, actualmente ubicado en el Hostal de los Reyes Católicos, en Santiago de Compostela, se agolpan algunas de las principales novedades de la gastronomía de Paradores. Se trata de la carta de restaurante, que incluye una nueva estructura y composición de platos caracterizada por una mayor diversificación de la oferta, más flexibilidad en la confección del menú y mayor riqueza nutritiva.

La oferta se abre con una propuesta que, bajo el epígrafe de 'Cocina de Almuerzo' ofrece un menú adecuado a la temporada y lugar donde se ubica el Parador. En él prima la calidad del producto, estará vigente de lunes a vier-

nes y pretende ser respuesta a los grupos de empresa o familias de "paso".

El menú-carta de restaurante está además agrupado por familias de platos, para facilitar la comprensión. De esta forma, introduce seis grupos: 'Platos para compartir', 'Ensaladas y verduras', 'Sopas, cremas y guisos', 'Pastas y huevos', 'Pescados' y 'Carnes'. Muchos de estos platos están señalados con una "M", lo que significa que forman parte del menú del Parador, que tiene precio fijo. Esta novedad amplía notablemente la oferta de menú para los clientes, que ahora tienen a su disposición una mayor variedad de opciones. La carta refleja además el origen de los platos, su historia y la relación con el entorno del Parador, haciendo de ella un verdadero escaparate de la realidad gastronómica local.

### *Carta de postres: Una respuesta a todas las necesidades*

Como complemento a la carta de restaurante se incluye una nueva carta de postres. Ésta da especial relevancia a los postres adecuados para celíacos, diabéticos y vegetarianos, además de otros muchos postres, divididos también en categorías, como 'La especiali-

dad', 'Los tradicionales y de fiestas', 'Con frutas y yogur', 'Con cereales y frutos secos' y 'Sin azúcar'. Esta carta también incluye una selección de vinos dulces, cafés e infusiones, así como aguardientes, orujos y licores.

### *Carta de Vinos: Un escaparate de la realidad vinícola española*

La carta de vinos supone un cambio singular en la historia gastronómica de Paradores. Hasta ahora, la oferta enológica de los Paradores era completamente distinta en cada establecimiento y, en algunos casos, la oferta se limitaba básicamente a los vinos del área de influencia de cada Parador. La idea de la nueva carta es poner a disposición del cliente mucha más variedad de productos y procedencias. Su imagen descansa en un óleo de José Lapayese, original de 1975, colgado en la actualidad en el Parador de Sos del Rey Católico.

La estructura de la carta incluye alrededor de 80 referencias, a las que cabe sumar las que elija cada Parador como representativos de la zona. De esta forma, las cartas oscilarán en torno a las 100 referencias, lo que aplica un concepto mucho más universal y variado de la "Carta Bodega", que además se irá actualizando en función de los productos mejor valorados de cada añada y denominación. Para su con-



*Postre especial para celíacos*



### **Cartas de los Paradores**

**Carta-Menú de restaurante:** Equilibrio y diversidad de la oferta gastronómica  
**Carta de postres:** Una respuesta a todas las necesidades  
**Carta de Vinos:** Un escaparate de la realidad vinícola española  
**Carta de Bebés:** Una auténtica innovación en la hotelería de calidad

**Carta Infantil:** Toda una gama de productos en un solo plato  
**Carta de Servicio de Habitaciones:** Para disfrutar en la intimidad  
**Carta de Bar:** Un ambiente renovado, de día y de noche  
**Cartas de Mini Bar y Desayunos:** Complemento de una oferta de verdadera calidad

cepción se han seguido tres ideas fundamentales: En primer lugar, poner al alcance de los clientes de Paradores productos de la mayor parte de las regiones vinícolas del país; en segundo término, ofrecer una muestra amplia de variedades y tipos de crianza, y por último, que los vinos seleccionados tengan una gran relación calidad/precio. 🍷