

Homenaje gastronómico a Miguel de Cervantes

Gastronomic tribute to Miguel de Cervantes

El hotel conmemora el 400 aniversario de la muerte de Miguel de Cervantes con este menú inspirado en los deliciosos manjares que aparecen en Don Quijote, un valioso testimonio de la cocina del “Siglo de Oro”.

The hotel commemorates the 400th anniversary of the death of Miguel de Cervantes with this menu inspired in the exquisite delicacies which appear in Don Quixote, a valuable testimony to the cuisine of the “Golden Age” of the Spanish language.



Hágase miembro de **SPG** (Miembro Preferente de Starwood) y disfrute de condiciones especiales en cualquier lugar del mundo.

Become a **SPG** (Starwood Preferred Guest) member and enjoy unique benefits around the globe.

RESERVAS - RESERVATIONS

+34 91 360 7667

reservas.palace@westin.com

larotondapalace.com

Vive deliciosamente - Live deliciously

spg.cravings

Agradecemos a la periodista y escritora Eva Celada el profundo trabajo de documentación.

We would like to thank the journalist and writer Eva Celada for the depth work of documentation.

conmuchagula.com

Menú

Aperitivo Sanchopancesco inspirado en la olla podrida sobre pestiño con crema de alubias y pringá

SEGUNDA PARTE, CAPÍTULO XLIX que trata de lo que le sucedió a Sancho Panza rondando su ínsula.

Cóctel de duelos y quebrantos: crema de patatas, chorizo, tocino y huevo

CAPITULO I que trata de la condición y ejercicio del famoso y valiente hidalgo Don Quijote de la Mancha.

Ensalada del viernes con lentejas, helado de castañas y emulsión de queso manchego

CAPITULO I que trata de la condición y ejercicio del famoso y valiente hidalgo Don Quijote de la Mancha.

Bacalao ajoarriero de la venta que el caballero de la triste figura creía castillo

CAPÍTULO II que trata de la primera salida que de su tierra hizo Don Quijote de la Mancha.

Perdices escabechadas de las bodas de Camacho

SEGUNDA PARTE, CAPÍTULO XX donde se cuentan las bodas de Camacho el rico, con el suceso de Basilio el pobre.

Bacia (1) de queso con membrillo

SEGUNDA PARTE, CAPÍTULO XX donde se cuentan las bodas de Camacho el rico, con el suceso de Basilio el pobre.

(1)Bacia: palangana de barbero que en el Capítulo XXI don Quijote le arrebató a un barbero que se encuentra en el camino, creyendo que era un sombrero distinguido.

La Flor de Dulcinea

SEGUNDA PARTE, CAPÍTULO XX donde se cuentan las bodas de Camacho el rico, con el suceso de Basilio el pobre.

Gominolas del bálsamo de Fierabrás

Bálsamo a base de tomillo, vino tinto, aceite y sal, que según Don Quijote sólo hacía efecto a los que habían sido armados caballeros.

Las recetas originales han sido adaptadas a los gustos contemporáneos por nuestro chef ejecutivo José Luque.

Precio por persona: 55
Precios en euros con IVA incluido
Bebidas no incluidas

Disponible todos los días para almuerzos*
y cenas en el restaurante La Rotonda
(*excepto almuerzo los domingos)

Menu

Appetizer “Sancho Panza” inspired by the hearty Spanish meat and bean stew served on an aniseed flavored twist with bean purée and tender, stewed pork

PART TWO. CHAPTER XLIX. What happens to Sancho Panza as he makes the rounds of his island.

Rashers and eggs cocktail: creamy potato, chorizo, pork and scrambled egg

CHAPTER I. The quality and manner of life of that famous country gentleman Don Quixote of La Mancha.

Friday salad with lentils, chestnut ice cream and Manchego cheese emulsion

CHAPTER I. The quality and manner of life of that famous country gentleman Don Quixote of La Mancha.

Castilian salt cod with garlic from the inn where the sad-looking knight created his castle

CHAPTER II. The imaginative knight’s first foray from his home.

Marinated partridge from the Camacho wedding

PART TWO. CHAPTER XX. The story of the wedding of the wealthy Camacho, and what happens to the poor Basilio.

Barber’s bowl (1) of cheese with quince

PART TWO. CHAPTER XX. The story of the wedding of the wealthy Camacho, and what happens to the poor Basilio.

(1)Bacia: a washbasin used for shaving. In Chapter XXI, Don Quixote snatches a washbasin away from a barber standing in his path, believing the basin to be a distinguished hat.

The flower of Dulcinea

PART TWO. CHAPTER XX. The story of the wedding of the wealthy Camacho, and what happens to the poor Basilio.

Gumdrops flavored with the balsam of Fierabrás

The Balsam of Fierabrás was a thyme, red wine, oil and salt-based potion which, according to Don Quixote, instantly healed all wounds, but only on those who had been knighted.

The original recipes have been adapted to contemporary tastes by our Executive Chef José Luque.

Price per person: 55
Prices in Euros with VAT included
Beverages not included

Available every day for lunch* and
dinner in the La Rotonda restaurant
(*except Sunday lunch)