

Paradores nacionales de turismo

Clasificación de edificios y restaurantes

(sistema 2015)

I. Clasificación de edificios y entornos

1. Esentia

Paradores ubicados en edificios históricos, monumentales y de gran valor patrimonial.

Alarcón
Alcañiz
Almagro
Arcos de la Frontera
Ávila
Bayona
Cáceres
Cangas del Narcea (Corias)
Cardona
Carmona
Chinchón
Ciudad Rodrigo
Cuenca
Fuenterrabía
Granada
Guadalupe
Jaén
Jarandilla de la Vera
León
Lerma
Lorca
Mérida
Monforte de Lemos
Monterrey
Nogueira de Ramuín (San Esteban)
Olite
Oropesa
Peñalba del Castillo (Casa de la Ínsula)
Plasencia
Real Sitio de San Ildefonso (La Granja)
Ronda
Santiago de Compostela
Santillana del Mar (Altamira)
Santillana del Mar (Gil Blas)
Santo Domingo de la Calzada (Bernardo de Fresneda)
Santo Domingo de la Calzada (Catedral)
Sigüenza
Sos del Rey Católico
Toledo
Tortosa
Trujillo
Úbeda
Verín
Zafra
Zamora

2. Civia

Paradores urbanos, orientados al turismo cultural, de negocios y a la vida de ciudad.

Albacete
Alcalá de Henares
Antequera
Benavente
Cádiz
Calahorra
Ceuta
Córdoba
Elburgo (Argómaniz)
Ferrol
Gijón
Ibiza
Lérida
Málaga Gibralfaro
Manzanares
Melilla
Pontevedra
Salamanca
Segovia
Seo de Urgel
Soria
Teruel
Tordesillas
Tuy
Villalba

3. Naturia

Paradores situados en entornos naturales, de montaña, costa o enclaves singulares.

Alto Arán (Artiés)
Ayamonte
Bagur (Aiguablava)
Benicarló
Bielsa
Breña Baja (La Palma)
Camaleño (Fuente Dé)
Cambados
Cangas de Onís
Cazorla
Cervera de Pisuerga
Jávea
La Orotava (Las Cañadas del Teide)
Limpias
Málaga del Golf
Masías de Roda (Vich-Sau)
Moguer (Mazagón)
Mojácar
Molina de Aragón
Mugía
Navarredonda de Gredos
Nerja
Puebla de Sanabria
Ribadeo
San Sebastián de La Gomera
Tejeda
Valencia (El Saler)
Valverde (El Hierro)
Viella
Villafranca del Bierzo

II. Clasificación gastronómica

Identifican el tipo
de experiencia culinaria
ofrecida por los restaurantes.

1. Marmitia



Cocina regional y tradicional,
con protagonismo del producto local.

Albacete
Alcañiz
Almagro
Alto Arán (Artiés)
Antequera
Ávila
Benavente
Benicarló
Bielsa
Camaleño (Fuente Dé)
Cardona
Cervera de Pisuerga
Córdoba
Elburgo (Argómaniz)
Guadalupe
Jarandilla de la Vera
La Orotava (Las Cañadas del Teide)
Limpias
Lorca
Masías de Roda (Vich-Sau)
Mérida
Moguer (Mazagón)
Mojácar
Navarredonda de Gredos
Nerja
Olite
Oropesa
Ribadeo
Salamanca
Santillana del Mar (Altamira)
Santo Domingo de la Calzada
(Catedral)
Segovia
Soria
Sos del Rey Católico
Tejeda
Teruel
Tordesillas
Tortosa
Viella
Zamora

2. Especia



Cocina gourmet,
elaboraciones actuales
y servicio de alta calidad.

Alcalá de Henares
Bagur (Aiguablava)
Bayona
Cáceres
Cádiz
Cangas del Narcea (Corias)
Cangas de Onís
Carmona
Chinchón
Cuenca
Granada
Jaén
Jávea
León
Lérida
Lerma
Málaga del Golf
Málaga Gibralfaro
Nogueira de Ramuín (San Esteban)
Peñalba del Castillo (Casa de la
Ínsula)
Plasencia
Real Sitio de San Ildefonso (La
Granja)
Ronda
San Sebastián de La Gomera
Santiago de Compostela
Sigüenza
Toledo
Valencia (El Saler)

3. Tamizia



Espacios gastronómicos
de carácter flexible e informal,
con cocina local actualizada,
productos regionales, tapas, raciones,
platos para compartir y bebidas.

3.1. Espacios gastronómicos como único restaurante

Alarcón
Arcos de la Frontera
Ayamonte
Breña Baja (La Palma)
Calahorra
Cazorla
Ceuta
Ciudad Rodrigo
Gijón
Ibiza
Manzanares
Melilla
Molina de Aragón
Monterrey
Mugía
Puebla de Sanabria
Seo de Urgel
Trujillo
Úbeda
Valverde (El Hierro)
Zafra

3.2. Espacios gastronómicos complementarios al restaurante principal

Alcañiz
Alto Arán (Artiés)
Bagur (Aiguablava)
Bayona
Cádiz
Cangas de Onís
Chinchón
Jávea
Lerma
Málaga del Golf
Moguer (Mazagón)
Mojácar
Nerja
Ronda
Santiago de Compostela
Valencia (El Saler)

3.3. Enxebre

Cocina tradicional gallega
con presentación actualizada.

Bayona
Cambados
Ferrol
Monforte de Lemos
Pontevedra
Santiago de Compostela
Tuy
Verín
Villafranca del Bierzo
Villalba