

Los alumnos y profesores queremos darle la bienvenida y agradecer su colaboración a desarrollar el aprendizaje para poder llegar a crear grandes profesionales, esperamos que disfruten de nuestra cocina y servicio.

Menú gastronómico

Queso manchego y ajo morado de las Pedroñeras

Flor de embutidos y asadillo

Guiso de calamar con cítricos, salazones y olivas negras

Gazpacho manchego ahumado al sarmiento

Raviolis de tubérculos, rabo de toro de lidia y azafrán

Hongos, huevo campero macerado y chainas

Salmonete, arroz con crustáceos y emulsión de hinojo

Corvina, humus de legumbres y especias

Pollo campero, foie, vino y calabaza asada

Presa macerada con café y raíz de apio nabo tostado

Sorbete de hierbabuena y lemon grass

Coco, zanahoria y chocolate

Hojaldre de frutos rojos

Pequeños dulces

valóranos en:
 **tripadvisor®**

El menú incluye panes variados, aceite oliva virgen extra y agua mineral.

Precio 35€ Iva incluido

Armonía, seis copas de vino (por persona) 12€



Carta de vinos



escuela de hostelería Toledo

Avda. de Castilla-La Mancha, 30

+34 925 257 729

info@ehtoledo.com

restaurante@ehtoledo.com

www.ehtoledo.com

Y también a través de las redes



tripadvisor