

"Los alumnos y profesores queremos darle la bienvenida y agradecer su colaboración en el desarrollo de los arandes profesionales. Deseamos que disfruten de nuestra

## MENÚ GASTRONÓMICO - OTOÑO 2021

GACHAS, PISTO Y HUEVO (4,5 y 8)

BUÑUELO DE PATO Y CARCAMUSAS (1, 4, 6 y 12)

MORTERUELO Y SETAS (4, 1, 6, 8 y 12)

ATASCABURRAS CON SOPA DE AJO MORADO (3, 4, 6 y 12)

COULANT DE REVOLCONAS CON MIGAS DE IBÉRICO (1 y 4)

ARROZ SILVESTRE (1 y 12)

Trucha del alto Tajo con azafrán y cítricos (1. 3 y 14)

LOMO DE CIERVO Y ASADILLO (1,8 y 12)

SORBETE DE VINO, CANELA Y CÍTRICOS. (4, 5, Y 12)

CALABAZA, PISTACHO Y CHOCOLATE (1, 5, 6 y 8)

**LEMON PIE** (1, 3 Y 6)

MIGNARDISES (1, 3 Y 6)

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

Precio 40€ I.V.A. incluido





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











"Los alumnos y profesores queremos darle la bienvenida y agradecer su colaboración en el desarrollo de los futuros grandes profesionales. Deseamos que disfruten de nuestra cocina y servicio."

## **ALÉRGENOS**

1. Glúten	2. Crustáceos	3. Pescado	4. Huevo
E Soia	6. Lácteos	7. Cacahuetes	8. Frutos secos
5. Soja	b. Lacteus	7. Cacanuetes	8. Fruios secos
			SG <sub>2</sub>
9. Apio	10. Mostaza	11. Sésamo	12. Sulfitos
	13. Altramuces	14. Moluscos	