

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



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



ALÉRGENOS

			
1. Glúten	2. Crustáceos	3. Pescado	4. Huevo
			
5. Soja	6. Lácteos	7. Cacahuetes	8. Frutos secos
			
9. Apio	10. Mostaza	11. Sésamo	12. Sulfitos
			
	13. Altramuces	14. Moluscos	