

MENÚ GASTRONÓMICO EDICIÓN FIN DE SEMANA - OTOÑO 2021

CRUJIENTE DE ARROZ, EMULSIÓN DE AJO ASADO, PIPARRAS Y HUEVAS DE TRUCHA (1,2,3,4,5 Y 6)

ESCABECHE Á LA CRÉCY DE BOQUERONES MARINADOS Y CREMA FRESCA (3, 6, 7, 8 Y 12)

CREMA DUBARRY, COLIFLOR ENCURTIDA Y MIGAS VEGETALES (1, 6 Y 8)

RAVIOLIS DE PUERRO Y POLLO DE CORRAL, VELOUTÉ DE AVE, TOMATE PICANTE, NUECES, BROTES Y GEL DE LIMÓN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Y 12)

LUBINA, AJOBLANCO, TARTAR DE LECHUGA DE MAR Y DENTELLE (1, 3, 7 Y 8)

CARRILLERA GUISADA CON ENCURTIDOS, PATATA, NABO Y JUDÍAS VERDES CRUJIENTES (6 Y 12)

MANZANA-LIMÓN (4 Y 6)

QUESO Y CAFÉ (1, 4, 6, 7 Y 8)

MIGNARDISES (1, 4, 6, 7 Y 8)

El menú incluye panes variados y agua mineral.

Precio 35€ 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



tripadvisor

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. Altramuzes	14. Moluscos	