

MENÚ GASTRONÓMICO EDICIÓN FIN DE SEMANA - INVIERNO 2022

MUSELINA AHUMADA, HUEVAS DE ARENQUE, PANCETA IBÉRICA Y PAN ÁCIMO (1, 3, 4 Y 6)

PARFAIT DE HIGADITOS Y GELATINA DE AMONTILLADO (1, 3, 4, 6 Y 12)

BRIOCHE DE TOMATE Y BECHAMEL DE ALBAHACA (1, 4 Y 6)

REMOLACHA Y SU TARTAR, QUESO DE CABRA Y NUECES (4, 6, 8, 10 Y 12)

HABAS, ESPÁRRAGOS ESTOFADOS EN CREMA DE GUISANTES, MERENGUE DE AJILLO Y CARPACCIO DE CERDO (1, 4 Y 6)

PATATA NEGRA CON HUEVO, SETAS Y SOPA MANCHEGA (1 Y 4)

BACALAO VIZCAÍNA, PIL-PIL Y SANFAINA (3 Y 5)

CIERVO CON DHAL DE LENTEJAS DE CURRY AMARILLO, CRUJIENTE DE KIKOS Y CREMA FRESCA (1, 5, 6, 8 Y 12)

MANZANA Y LIMÓN (4 Y 6)

ECLAIR DE CHOCOLATE Y GARAM MASALA, CREMA DE QUESO Y TIERRA DULCE (1, 4, 6, 8 Y 12)

MIGNARDISES (1, 4 Y 6)

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. Cacahuets	 8. Frutos secos
 9. Apio	 10. Mostaza	 11. Sésamo	 12. Sulfitos
	 13. Altramucos	 14. Moluscos	