

## **MENÚ GASTRONÓMICO - INVIERNO 2022**

ENCURTIDOS, ARENQUE Y FRUTOS SECOS (3 y 6)

PUCHERO DE AVE, TERNERA Y CHACINES (1, 4 y 5)

PASTA, SALMÓN Y ATÚN (1, 4 y 12)

ESCABECHE, CODORNIZ Y BOLETUS (6, 8 y 12)

COULANT DE PATATA, HUEVO DE POLLITA Y CIERVO (1, 4 y 12)

ARROZ CON CRUSTÁCEOS Y CEFALÓPODOS (2, 3, 6, 12, 14)

MERLUZA EN SALSA VERDE, COCO Y ENELDO (1, 3 y 12)

RABO DE TORO, TRIGO TIERNO Y HONGOS (1, 8 y 12)

SORBETE DE PIÑA COLADA Y AIRE DE COCO (4)

CÚPULA DE CHOCOLATE CON HELADO DE AVELLANAS  
(4, 6 y 8)

TARTA DE QUESO CON HELADO DE VIOLETAS (4 y 6)

MIGNARDISES

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](mailto:info@ehtoledo.com)

[restaurante@ehtoledo.com](mailto:restaurante@ehtoledo.com)

[www.ehtoledo.com](http://www.ehtoledo.com)

**Y también a través de las redes**

