

# M E N Ú

## GASTRONÓMICO - PRIMAVERA 2026

Ajo blanco, picatostes y pera. (1, 7, 8)

Milhoja de queso manchego y membrillo. (1, 7)

Brandada de bacalao, asadillo manchego y pistacho. (4, 7, 8)

Capricho de morcilla, compota de manzana y mayonesa sriracha. (1, 3, 8)

Buñuelo de pisto manchego, mermelada de tomate y huevo de codorniz. (1, 3, 7)

Gazpacho de remolacha, manzana y hierbabuena. (12)

Arroz con pluma/secreto adobado, trigueros y emulsión de pimiento del piquillo. (7)

Lubina, mutabal, esparrago blanco y aceite ahumado. (1, 4, 7)

Canelón de rabo de toro, salsa mornay y setas silvestres. (1, 3, 12)

Sorbete de mojito

Tarta de queso cremosa, arándanos y almendra laminada. (1, 3, 7, 8)

Mignardises (1, 3, 5, 7, 8)

El menú incluye panes variados y agua mineral

**Precio 39,50€ I.V.A. incluido**



**escuela**  
de hostelería Toledo

“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.”

# A L É R G E N O S



1. Gluten



2. Crustáceos



3. Huevos



4. Pescado



5. Cacahuets



6. Soja



7. Lácteos



8. Frutos de cáscara



9. Apio



10. Mostaza



11. Granos de sésamo



12. Dióxido de azufre y sulfitos



13. Moluscos



14. Altramuzes



**escuela**  
de hostelería Toledo

Avda. de Castilla-La Mancha, 30

+34 925 257 729

info@ehtoledo.com

restaurante@ehtoledo.com

www.ehtoledo.com



Tripadvisor