

M E N Ú

GASTRONÓMICO - OTOÑO 2026

Crema tibia de apio nabo, chips y avellana. (1,7, 8, 9))

Panipuri de ensaladilla y arenque encurtido. (1, 3, 4, 7)

Croqueta de jamón y emulsión cítrica. (1, 3, 7)

Buñuelo de queso de cabra, cebolla caramelizada, miel y nueces. (1, 3, 7, 11)

Pan bao de carrillera estofada, pico de gallo y salsa de yogurt. (1, 7, 12)

Coulant de patata y trufa con picadillo de ciervo y duxelle de champiñones. (1, 3, 7, 12)

Raviolis de chipirón a la marinera y tinta de calamar. (1, 2, 3, 4, 7, 13)

Bacalao en salsa verde, puerro confitado y almejas. (2, 4, 13)

Presa ibérica adobada, pastel de patata, asadillo manchego y chutney de frutos rojos. (1, 3, 5, 7, 8, 12)

Arroz con leche al estilo asturiano. (7)

Milhoja de crema diplomática, almendra garrafiada y helado de turrón. (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



“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. Altramuces



escuela
de hostelería Toledo

Avda. de Castilla-La Mancha, 30

+34 925 257 729

info@ehtoledo.com

restaurante@ehtoledo.com

www.ehtoledo.com



Tripadvisor