



MENÚ AÑO NUEVO 1 ENERO 2024

APERITIVOS

Mousse de perdiz con encurtidos y salsa cumberland

Pastel frío de centollo, aguacate y parmesano con mayonesa de kimchee

ENTRADAS

Espárragos blancos naturales de Navarra con guacamole, salmón ahumado y vinagreta de tomate

Langostinos rayados de Vinaroz cocido y ensaladilla de atún rojo

Vieira con pisto a la gallega

CONTINUAMOS CON

Consomé de año nuevo al jerez con yema y picadillo de ave

PARA TERMINAR (a elegir)

Lubina asada y bilbaína de piquillos

Terrina de Cochinillo tostón asado y deshuesado "La Bastida"

Entrecot de Angus con escamas de sal maldom y panaderas

POSTRES

Sopa de almendras y helado de turrón con caramelo

Café y cava & Chupito digestivo

NO INCLUYE BEBIDAS

Precio: 50,00 €/persona (IVA incluido)

Nuestro Restaurante es sostenible porque utiliza alimentos locales y recursos respetuosos con el medio ambiente y la alimentación , garantizando la calidad , trazabilidad , transparencia , compromiso y excelencia de toda su gestión , nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos no marcados con iconos .



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

HOTEL RESTAURANTE LA BASTIDA

TOLEDO

Tfno.: 925 - 28 10 17

www.hotellabastida.com

reservas@hotellabastida.com