



MENÚ AÑO NUEVO 1 ENERO 2026

APERITIVOS

Mousse de perdiz con encurtidos y salsa cumberland

Pastel frío de cangrejo azul, con mayonesa de aguacate y cilantro

ENTRADAS

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

Langostinos de Vinaroz cocido y ensaladilla de atún rojo

CONTINUAMOS CON

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

PARA TERMINAR (a elegir)

Lubina asada y bilbaína de piquillos

Costillitas de lechal en corona bañada con fritada de ajos, perejil y lima

Entrecot de Angus con escamas de sal maldom y panaderas

POSTRES

Brownie de chocolate

Dulces navideños Helado de turrón con caramelo

Café y cava & Chupito digestivo

NO INCLUYE BEBIDAS

Precio: 55,00 €/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
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

HOTEL RESTAURANTE LA BASTIDA

TOLEDO

Tfno.: 925 - 28 10 17

www.hotellabastida.com

reservas@hotellabastida.com