



# **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



E-X  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

**HOTEL RESTAURANTE LA BASTIDA**

**\*\*\*TOLEDO\*\*\***

**Tfno.: 925 - 28 10 17**

**[www.hotellabastida.com](http://www.hotellabastida.com)**

**[reservas@hotellabastida.com](mailto:reservas@hotellabastida.com)**