



MENÚ DE NAVIDAD 2023

APERITIVOS

Crema de atún y mejillones con huevo de codorniz
Gilda de atún rojo marinado y encurtidos "Navidad La bastida"

ENTRADAS

Surtido de Ibéricos de bellota y queso artesano puro de oveja
Carpaccio de buey, parmesano y sorbete de piparras
Gamba roja alistada a la sal

CONTINUAMOS CON

Crema de marisco con picatostes

PARA TERMINAR (a elegir)

Lomos de rape en caldeirada con pulpo y langostinos
Solomillo de buey con espuma de foie al PX
Cordero asado a nuestro estilo con panaderas

POSTRES

Sopa de almendras y Tarta Artesana de hojaldre, crema y nata con fruta gelatinizada
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