



# MENÚ DE NAVIDAD 2025

## APERITIVOS

*Coca de ahumados, aguacate, geleé de tomate kumato y vinagreta de frutos secos*

*Piruleta de codorniz con salsa de soja y patatitas crujientes*

## ENTRADAS

*Surtido de Ibéricos de bellota y queso artesano puro de oveja*

*Carpaccio de buey, parmesano y sorbete de piparras*

*Vieira con pisto a la gallega*

## CONTINUAMOS CON

*Crema de marisco con picatostes*

## PARA TERMINAR (a elegir)

*Caldeirada de pescado de roca con pulpo y langostinos*

*Solomillo de buey con micuit de foie caramelizado 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: 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



LÁCTEOS



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

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