



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

Surtid 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



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