

MENÚ DE REYES MAGOS 2026

DEGUSTACION DE ACEITES Y ACETOS PREMIUM

APERITIVOS

Delicias de Bellota, pan tostado y Tomate rayado

Tartar de Atún rojo, langostinos, aguacate y Ensalada de wakame

ENTRADAS

Sinfonía de Ahumados con encurtidos y lágrimas de lima

Fritura de verduras en tempura (calabacín, berenjena y espárrago verde) y chipirones con crema de kimchee

CONTINUAMOS CON

Sopa minestrone con pasta y verduras

PARA TERMINAR (a elegir)

Lomo de bacalao de anzuelo, crema de patata y ajada gallega

Solomillo de angus plancha sobre base de hojaldre con verduras, queso de cabra y bacón

Escalopines de ternera al cava con arroz salvaje

POSTRES

Roscón de Reyes con nata & Sorbete de limón al Marc de champagne

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