

# 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



DÍÓXIDO 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)