

Menú Comunión Op / 3

DEGUSTACION DE ACEITES Y ACETOS PREMIUM

APERITIVOS

Brandada de bacalao, nueces y AOVE

Brocheta de langostino crujiente con salsa agridulde-picante

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Zarzuela de ahumados y encurtidos

Surtido de ibéricos de bellota con queso manchego puro de oveja

Tempura de espárragos verdes con mayonesa de sriracha

PRIMERO

Crema de cangrejos con picadillo de gambas y picatostes

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Suprema de merluza en salsa verde con almejas y gambas

Solomillo de buey a la plancha, crujiente de bacón y salsa de oporto

POSTRES

Sorbete cítrico de mandarina con triple seco

Tarta Opera de tres chocolates (Personalizada)

Café, licor y cava

Incluye : Pan , Agua Mineral & Vino De La Casa

Precio : 62,00 €/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

RESTAURANTE LA BASTIDA

Tfno.: 925 281 017

Toledo