

Menú 2º Navidad Grupos 2025 / 26

Comida o Cena / -00-00-2024- / 00 Comensales

DEGUSTACION DE ACEITES Y ACETOS PREMIUM

APERITIVOS

Chupito de ajoarriero, nueces y AOVE

Mini-tosta de foie, cebolla caramelizada y Reducción de Pedro Ximenez

ENTRANTES

Surtido de ibéricos de bellota con queso manchego puro de oveja

Fritura de verduras con chopitos y mayonesa de kimchee

PRIMERO

Cocktail de marisco con piña, aguacate, salsa rosa y huevas de trucha

SEGUNDO PLATO a elegir

Lomo de dorada a la espalda

Confit de pato, manzana asada y setas con boletus

POSTRES

Tarta de hojaldre, crema, nata, y frutas caramelizadas

Sorbete de limón al marc de champagne

Incluye : Pan , Agua Mineral & Vino De La Casa & Chupito Digestivo

Precio : 45,00 €/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

reservas@hotellabastida.com

Tfno.: 925 281 017

Toledo