

# Menú 3º Navidad Grupos 2025 / 26

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

## DEGUSTACION DE ACEITES Y ACETOS PREMIUM

### APERITIVO

*Coca de salmón ahumado sobre aguacate y geleé de tomate*

*Torpedo de langostino crujiente con salsa agridulce*

### ENTRANTE (para compartir)

*Flor de alcachofa a la plancha, huevo de codorniz y jamón ibérico*

*Dados de Pulpo a la plancha con crema de patata y ajada gallega*

### PRIMERO PLATO

*Bisquet de cangrejo azul con camarón rojo*

### SEGUNDO PLATO (a elegir)

*Lomo de lubina salvaje a la espalda con bilbaína de piquillos*

*Solomillo de ternera con setas y micuit*

### POSTRES

*Crepes crema caramelizados*

*Macedonia de frutas de temporada al cointreau*

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

**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**

**reservas@hotellabastida.com**

**Tfno.: 925 281 017**

**Toledo**