

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 agri dulce

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