

MENÚS DE
Navidad
2024



Venta de Aires

DESDE 1891
TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA



Menú 1

Primer plato

Crema de calabaza y zanahoria al aroma de jengibre, tartar de langostinos y cilantro

Entrantes al centro 1/4

Tacos de salmón marinado al eneldo, semillas de sésamo y salsa de soja

Croquetas de rabo de toro estofado a la manera tradicional

Segundo plato (a elegir)

Corvina asada sobre crema de piquillos y habitas salteadas

Costillar ibérico confitado con salsa barbacoa y guarnición de patata panadera

Pierna de cordero asada en horno de leña

Nuestra famosa perdiz "Venta de Aires"

Postre

Tarta de yema tostada con crema helada de vainilla

Mazapán de Santo Tomé

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto y blanco D. O.

Mini Gintonic

48€ (IVA incl.)

www.ventadeaires.com · 925 220 545 · reservas@ventadeaires.com

Menú 2

Primer plato

Crema chou-fleur con vieira asada y caviar de salmón

Entrantes al centro 1/4

Surtido de ibéricos con queso manchego y picos artesanos
Ensalada de pimientos asados con lomos de ventresca y aceite de oliva virgen
Croquetas caseras de queso azul y mermelada de higos

Segundo plato (a elegir)

Bacalao confitado sobre crema de pisto manchego y cebolla caramelizada
Canelón de confit de pato y foie con bechamel trufada
Carret de lomo de ciervo adobado con salsa de arándanos negro y patata rota
Nuestra famosa perdiz "Venta de Aires"

Postre

Coulant de turrón con crema helada
Mazapán de Santo Tomé

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto y blanco D. O.
Mini Gintonic

52€ (IVA incl.)

www.ventadeaires.com · 925 220 545 · reservas@ventadeaires.com

Menú 3

Primer plato

Crema de cangrejo con picatostes fritos

Entrantes al centro 1/4

Jamón ibérico con picos y regañas

Tabla de quesos artesanos (pimentón, vino tinto, romero y añejo)
con mermelada de higos

Tacos de bacalao en tempura con alioli

Segundo plato (a elegir)

Rodaballo relleno de txangurro con patata morada y verduras wok

Cordero confitado sobre cous-cous de frutos secos pasas y orejones

Cochinillo asado a la manera tradicional en horno de leña

Nuestra famosa perdiz "Venta de Aires"

Postre

Tarta fina de manzana con helado

Mazapán de Santo Tomé

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto y blanco D. O.

Mini Gintonic

60€ (IVA incl.)

www.ventadeaires.com · 925 220 545 · reservas@ventadeaires.com

Reservas

www.ventadeaires.com

925 220 545

reservas@ventadeaires.com



Venta de Aires

DESDE 1891
TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA

