



MENÚ NOCHEVIEJA



Venta de Aires

DESDE 1891

TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA



ENTRANTES AL CENTRO (A COMPARTIR)

Jamón 100% ibérico y queso añejo "Valle de Los Molinos"
Lomo de sardina ahumada sobre carpaccio de tomate pan cristal y alioli de lima

PRIMER ACTO

Crema de Gamba roja con su tartar, polvo de caviar y huevas

SEGUNDO ACTO

Ensalada de brotes tiernos y bogavante con vinagreta gelificada de miel y mostaza

TERCER ACTO (A ELEGIR PREVIAMENTE)

Solomillo de ternera charra con foie duxelles, setas confitadas y salsa española trufada
Perdiz estofada "Venta de Aires" con patatas avellana

POSTRE

Brownie de chocolate blanco y pistacho con gelatina de frutos rojos, coulis de caramelo y crema helada de turrón
Mignardises, sopa de almendras, mazapán y tejas artesanas.

BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto y vino blanco
Mini Gintonic

Uvas de la suerte y cotillón

120€ (IVA INCL.)



ENTRANTES (A COMPARTIR)

Entremeses fríos y calientes variados

SEGUNDO

Escalope de ternera blanca con patatitas fritas

POSTRE

Tronco de Navidad y crema helada

Dulces navideños

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y copita de champán

Uvas de la suerte y cotillón

45€ (IVA INCL.)



Venta de Aires

DESDE 1891

TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA

www.ventadeaires.com

925 220 545

reservas@ventadeaires.com