





Entrantes

Jamón ibérico de bellota	28€
Lomo y jamón de bellota y queso manchego puro de oveja	22€
Paté de perdiz artesano	14€
Micuit de pato con dulce de higos y reducción de naranja amarga	16€
Salmón marinado al eneldo con mermelada de soja	16€
Anchoas de Santoña con tomate y alioli (12 uds.)	35€
Sardinas ahumadas con tomate natural	18€
Verduras y gambas en tempura	16€
Verduras salteadas al aceite de oliva con mozzarella fundida	15€
Alcachofas confitadas a la brasa	18€
Croquetas caseras de jamón ibérico	14€
Croquetas caseras de perdiz "Venta de Aires"	15€
Croquetas de carabinero	16€
Taco de bonito escabechado a la naranja con tomates de la huerta	20€
Bacalao en tempura con salsa Viena	20€
Pulpo a la gallega con pimentón dulce de la Vera	28€
Mollejitas de lechal al ajillo	18€
Riñones de lechal a la brasa	20€

Ensaladas

Asadillo de pimiento rojo asado en horno de leña con lomo de ventresca	16€
Ensalada Mediterránea con lomos de ventresca de bonito	14€
Ensalada templada de perdiz "Venta de Aires"	16€
De queso de cabra y vinagreta de frutos secos y miel	16€
Ensalada verde	16€

Cremas y sopas

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico	8,5€
Salmorejo cordobés de picual con huevo duro, jamón y aceite de oliva	8,5€
Gazpacho con su guarnición	7,5€
Sopa de ajo castellana	7,5€
Sopa de cebolla gratinada	8,5€
Crema de cangrejo con croutons de pan frito	8,5€

Pescados

Merluza de Burela a la vasca elaborada de manera tradicional	20€
Bacalao confitado a baja temperatura	22€
Tartar de salmón escocés sobre crema de guacamole y ensalada de wakame	18€
Pescados del Mercado (2 personas):	
• Lubina a la sal con su guarnición	29€ PAX
• Sapito asado (rape)	25€ PAX
• Rodaballo asado con ajo y perejil y su guarnición	35€ PAX

✓ Vegetariano

Precios con IVA incluido.
No incluido pan y el servicio de mesa
(2,20 €/comensal)
Disponemos de una carta de alérgenos.





Carnes

Nuestra perdiz estofada "Venta de Aires" 🍷	22€
1/4 de asados en horno de leña (cordero o cochinito, 2 personas) 🍷	29€ PAX
Steak tartar (preparado a la vista del cliente) 🍷 🍴 🍷	26€
Chuletitas de cordero lechal (8 uds.) 🍷	22€
Rabo de toro estofado al vino tinto 🍷	22€
Lomo de buey a la brasa 🍷	29€
Solomillo de vaca con su guarnición 🍷	26,5€
Ciervo macerado al vino tinto con salsa de hongos 🍷 🍴 🍷	20€
Escalope vienés de ternera blanca "Venta de Aires" 🍷 🍴 🍷	22€
Hamburguesa de buey con foie y cebolla caramelizada 🍷 🍴 🍷	18€

Postres

Sopa de almendra 🍷 🍴	7,5€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla 🍷 🍴 🍷	7,75€
Tartas caseras de nuestro carro de postres 🍷 🍴 🍷	7€
Brownie de chocolate con helado de vainilla 🍷 🍴 🍷 🍷	7€
Ponche de mazapán 🍷 🍴 🍷	8€
Arroz con leche casero 🍷	7€
Sorbete de limón 🍷	6,5€
Helados variados 🍷 🍷	6,5€
Natillas al aroma de canela 🍷 🍷	6,5€
Piña natural o melón	7,5€
Delicias de mazapán de Santo Tomé (4 uds.) 🍷 🍷	8€
Creppes "Venta de Aires" preparados a la vista del cliente 🍷 🍴 🍷	15€
Ensalada de frutas con helado 🍷	7,5€
Coulant 🍷 🍴 🍷 🍷	7€

Menú típico Orden de Toledo

Primer plato

Crema de cangrejo con picatostes 🍷 🍴 🍷

o Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibéricos 🍷 🍷

Entrantes 1/4 (a compartir)

Sardina ahumada con tomate natural 🍷

Croquetas de carabineros con patatas paja y mermelada de tomate 🍷 🍴 🍷 🍷

Segundo plato (a elegir)

Perdiz estofada "Venta de Aires" 🍷

Asado en horno de leña (paletilla de cordero o cochinito) 🍷

Bacalao confitado con pisto manchego y crema de patatas 🍷

Postre (a elegir)

*Incluye agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto, café o infusión.

No incluye resto de bebidas.

55€*

Menú Cocido de la Sagra

Sopa de fideos con hierbabuena y encurtidos 🍷

Garbanzos de La Sagra con repollo

Carnes y pringá (morcillo de ternera, cordero, jamón, tocino, chorizo y morcilla de cebolla)

Postre (a elegir)

*Incluido agua y vino tinto, no incluye resto de bebidas ni servicio de pan.

27€*

Menú Arroces

(Previa reserva)

Arroz con verduras

26€*

Arroz a banda con alioli 🍷 🍴 🍷

26€*

Arroz meloso con presa ibérica y calamares 🍷

26€*

Arroz vegano de verduritas 🍷

26€*

Arroz con bogavante 🍷 🍴 🍷

29€*

*Todos nuestros arroces van acompañados de ensalada mediterránea a compartir, 2 comensales. Incluido agua y vino tinto, no incluye resto de bebidas ni servicio de pan.

Pan y servicio de mesa (2,40€ /comensal).





Venta de Aires

DESDE 1891

TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA



Síguenos:



www.ventadeaires.com

TABLA DE ALÉRGENOS

- Gluten
- Lácteos
- Huevos
- Mostaza
- Sésamo
- Sulfitos
- Crustáceos
- Moluscos
- Pescado
- Soja
- Frutos con cáscara
- Apio
- Altramuces
- Cacahuetes