



MENÚ *Navidad*



Venta de Aires

RESTAURANTE
DESDE 1891

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA





Menú
1

Primer plato

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

Entrantes *para compartir*

Tacos de salmón marinado al eneldo con sésamo y salsa Yakitori

Croquetas caseras de rabo de toro sobre mermelada de pimientos asados y patatitas paja

Segundo plato *a elegir*

Bacalao sobre crema de pisto manchego y cebolla caramelizada

Costillar ibérico confitado a baja temperatura ligeramente ahumado

Cordero deshuesado relleno de frutos navideños y cous-cous de calabaza

Nuestra famosa perdiz estofada "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 (Partners Gin)



Los menús de Navidad no están disponibles los días 24, 25 y 31 de diciembre de 2023 y 1 de enero de 2024

48 € (IVA incl.)



Menú
2

Primer plato

Crema de guisantes tierno y hierbabuena
con emulsión de bacalao

Entrantes *para compartir*

Jamón y lomo ibérico con queso manchego y picos artesanos
Ensalada de pimientos asados en horno de leña con lomos
de ventresca seleccionados
Croquetas de queso azul con mermelada de higos

Segundo plato *a elegir*

Corvina asada sobre crema de piquillo y habitas salteadas
Canelón de confit de pato y foie con bechamel de trufa
Rack de ciervo asado con salsa de arándanos negros
y patatas al pelotón
Nuestra famosa perdiz estofada "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 (Partners Gin)



52 € (IVA incl.)

Los menús de Navidad no están disponibles los días 24, 25 y
31 de diciembre de 2023 y 1 de enero de 2024





Menú
3

Primer plato

Crema de camarón rojo con picatostes

Entrantes *para compartir*

Jamón ibérico con picos y regañás

Tabla de quesos artesanos (al pimentón, al vino tinto, al romero y semi curado) con frutos secos y mermelada de higos

Tacos de bacalao en tempura con ali-oli de miel

Segundo plato *a elegir*

Rodaballo relleno de Txangurro con patat morada

Pierna de cordero con patatas panaderas

Cochinillo asado a la manera tradicional en horno de leña

Nuestra famosa perdiz estofada "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 (Partners Gin)



Los menús de Navidad no están disponibles los días 24, 25 y 31 de diciembre de 2023 y 1 de enero de 2024

60 € (IVA incl.)



Menú
Cóctel
de Navidad

Bodegón de quesos manchegos variados
con frutos rojos y mermelada de higos

Tacita de crema de cangrejo "Venta de Aires"

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y salchichón)

Tartaleta de paté de perdiz

Cucharita de tartar de salmón con ensalada
wakame y caviar

Pinchitos de tortilla de patata con pimiento del Padrón

Ferrero Rocher de foie con mermelada de frambuesa

Tamezzinis variados

Surtido de microquetas (jamón, ciervo, carabineros
y chipirones en su tinta)

Pita de cordero confitado especiado

Cucurucho de pescadito al estilo de Cádiz

Carrillada de ibérico sobre crema de patata

Brocheta de solomillo con pimiento del Padrón

Mini hamburguesa "Venta de Aires"


Postre

Minidulces variados y brochetas de fruta

Bodega

Agua mineral, vinos blanco y tinto, cervezas y refrescos

55 € (IVA incl.)



Duración aproximada de 2 horas

Consulte con el restaurante el número de comensales



Venta de Aires

RESTAURANTE

DESDE 1891

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA

reservas@ventadeaires.com

925 22 05 45

www.ventadeaires.com/menus-navidad

