

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](http://www.ventadeaires.com) · 925 220 545 · [reservas@ventadeaires.com](mailto: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](http://www.ventadeaires.com) · 925 220 545 · [reservas@ventadeaires.com](mailto: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 ajeño)  
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](http://www.ventadeaires.com) · 925 220 545 · [reservas@ventadeaires.com](mailto:reservas@ventadeaires.com)

# Reservas

[www.ventadeaires.com](http://www.ventadeaires.com)

925 220 545

[reservas@ventadeaires.com](mailto:reservas@ventadeaires.com)



**Venta de Aires**

DESDE 1891  
TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO  
DE CASTILLA-LA MANCHA

