



# Venta de Aíres

DESDE 1891  
TOLEDO

*Único Restaurante Centenario de  
Castilla- La Mancha*

MENÚS  
2023

# MENÚ 1

---

## PRIMER PLATO (según temporada)

Gazpacho andaluz con brocheta de verduritas ó  
Crema de calabaza, zanahoria y jengibre

## *Entrantes al centro para compartir (1/4)*

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos  
y tomates confitados  
Croquetas caseras de jamón ibérico con confitura de tomate  
y patatitas paja

## SEGUNDO (a elegir)

Salmón en salsa sambaizú con verduritas wok y ajo blanco de manzana  
Meloso de ternera sobre crema de patata con cebolla caramelizada  
y reducción de Pedro Ximénez  
Nuestra famosa Perdiz estofada “Venta de Aires”  
Canelón relleno de capón con bechamel de foie

## POSTRE

Soufflé Alaska (flambeado a la vista del cliente)

## BODEGA

Agua mineral y vino tinto

# MENÚ 2

---

## PRIMER PLATO (según temporada)

Crema de cangrejo “Venta de Aires” con picatostes ó  
Gazpacho andaluz con brocheta de verduritas

## *Entrantes al centro para compartir (1/4)*

Tacos de salmón marinado al eneldo con mermelada de soja  
Risoto de arroz bomba con perdiz y parmesano

## SEGUNDO (a elegir)

Merluza del cantábrico en salsa verde tradicional  
Carrillada ibérica al vino tinto sobre cama de crema de patata  
Nuestra famosa Perdiz estofada “Venta de Aires”  
Costillar ibérico confitado a baja temperatura ligeramente ahumado

## POSTRE

Coulant de chocolate con interior líquido y crema helada artesana

## BODEGA

Agua mineral y vino tinto

# MENÚ 3

---

## PRIMER PLATO (según temporada)

Crema fina de guisantes con langostino y espuma de manchego ó  
Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

## *Entrantes al centro para compartir (1/4)*

Quesos manchegos con frutos secos y confitura de higo: al pimentón, al  
vino tinto, puro de oveja, al romero...

Asadillo de pimiento en horno de leña y lomos de ventresca seleccionados  
Croquetas caseras de perdiz “Venta de Aires”

## SEGUNDO (a elegir)

Bacalao confitado a baja temperatura bajo cama de patata  
y corona de pisto manchego

Solomillo ibérico con salsa marshala y panaderas

Nuestra famosa Perdiz estofada “Venta de Aires”

Cordero deshuesado con cous-cous de calabaza

## POSTRE

Tarta de yema tostada con crema helada artesana

## BODEGA

Agua mineral y vino tinto

# MENÚ 4

---

## PRIMER PLATO

Crema de cheu-fleur con vieira asada, caviar de salmón  
y lágrimas de aceite de trufa ó  
Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

### *Entrantes al centro para compartir (1/4)*

Quesos manchegos curados y semicurados en aceite de oliva  
Asadillo de pimiento en horno de leña y lomos de ventresca seleccionados  
Bacalao en tempura con alioli suave

## SEGUNDO (a elegir)

Lubina al horno con crema de espárragos y patatitas al vapor  
Presa ibérica con encebollado de boletus y panaderas  
Nuestra famosa Perdiz estofada “Venta de Aires”  
Codillo ibérico glaseado con guarnición de patata y salsa de  
melocotón y curry

## POSTRE

Mousse de queso con frutos rojos y helado artesano

## BODEGA

Agua mineral y vino tinto

# MENÚ 5

---

## PRIMER PLATO

Crema de camarón rojo con txangurro y caviar de salmón ó  
Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

### *Entrantes al centro para compartir (1/4)*

Surtido de ibéricos con queso manchego  
Croquetas de rabo de toro sobre mermelada de pimientos asados y patatas paja

## SEGUNDO (a elegir)

Rodaballo al horno relleno de txangurro con verduritas salteadas  
Tartar de salmón con aguacate y wakame  
Taco de solomillo de ternera con asadillo de pimiento y patata panadera  
Nuestra famosa Perdiz estofada “Venta de Aires”

## POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de vainilla  
Mazapán de Sto. Tomé

## BODEGA

Agua mineral y vino tinto

## MENÚ 6

---

### ASADOS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

#### PRIMER PLATO (según temporada)

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico ó  
Crema de cangrejo con txangurro

#### *Entrantes al centro para compartir (1/4)*

Surtido de ibéricos con queso manchego  
Croquetas de carabinero con confitura de tomate y patatas paja

#### SEGUNDO (a elegir)

Asados en nuestro horno de leña:

Pierna de cordero lechal con patatas panaderas  
Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas  
Cochinillo con patatas panaderas  
Rodaballo al horno relleno de txangurro con verduritas salteadas

#### POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de vainilla  
Mazapán de Sto Tomé

#### BODEGA

Agua mineral y vino tinto



# Venta de Aires

RESTAURANTE

DESDE 1891

Venta de Aires- Único Restaurante Centenario de Castilla- La Mancha

Paseo Circo Romano, 35 45004, Toledo, España.

Tel: 925 220 545 Fax 925 224 509

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

Síguenos en:

