



Venta de Aíres

DESDE 1891
TOLEDO

Único Restaurante Centenario de
Castilla-La Mancha

MENÚS
2024

MENÚ 1

PRIMER PLATO (según temporada)

Gazpacho andaluz con brocheta de verduritas o
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)

Corvina asada sobre crema de piquillo y habitas salteadas
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 o
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 o
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 o
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 o
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 o
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

Síguenos en:

