



Venta de Aires

— TU BODA EN TOLEDO —
DESDE 1891

Menús de Bodas

2024-2025



UNA BODA DISTINTA



Venta de Aires
— TU BODA EN TOLEDO —
DESDE 1891

Elige tu menú



———— 133 años de amor y pasión por la gastronomía ————

MENÚ 1
115 €
IVA incl.

Menú + 2 horas de barra libre con DJ + Candy Bar

1 hora extra: 990 € (IVA incl.)

Cóctel de recepción

Córner de vinos de la tierra

Frios

Vasito de gazpacho o consomé al jerez con hierbabuena (según temporada)

Ensalada templada de perdiz

Bandeja de quesos manchegos con uvas, frutos rojos y mermelada de higos (al pimentón, al vino tinto, de romero y puro de oveja)

Brocheta de salmón marinado al eneldo con mermelada de soja

Bandeja de ibéricos

Crocanti de paté de perdiz

Calientes

Croquetas de jamón con patatitas paja

Brocheta de pollo teriyaki con mostaza antigua

Cazuelita de arroz cremoso con boletus

Bombita de morcilla

Brocheta de solomillo ibérico con pimiento de Padrón

Bebidas

Agua mineral, cervezas, refrescos y vino tinto y blanco

Menú

Primer acto *(a elegir)*

Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego

Cambia paladar

Sorbete de limón al cava

Segundo acto *(a elegir)*

Torunedò de lidia relleno de crema de castaña y juliana de verduras

Carrillada ibérica en crepineta vegetal

Postre

Tarta nupcial con crema helada

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la región, cava, café o infusiones

TU BODA EN TOLEDO DESDE 1891

Venta de Aires desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

MENÚ 2
126 €
IVA incl.

Menú + 2 horas de barra libre con DJ + Candy Bar

1 hora extra: 990 € (IVA incl.)

Cóctel de recepción

Córner de vinos de la tierra

Frios

Vasito de gazpacho o consomé al jerez con hierbabuena (según temporada)

Ensalada templada de perdiz

Bandeja de quesos manchegos con uvas, frutos rojos y mermelada de higos (al pimentón, al vino tinto, de romero y puro de oveja)

Brocheta de salmón marinado al eneldo con mermelada de soja

Bandeja de ibéricos

Crocanti de paté de perdiz

Calientes

Croquetas de jamón con patatitas paja

Brocheta de pollo teriyaki con mostaza antigua

Cazuelita de arroz cremoso con boletus

Bombita de morcilla

Brocheta de solomillo ibérico con pimiento de Padrón

Bebidas

Agua mineral, cervezas, refrescos y vino tinto y blanco

Menú

Primer acto (a elegir)

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

Crema de cangrejos con txangurro (según temporada)

Segundo acto (a elegir)

Merluza en caldo de fino con berberechos y vinagreta

Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego

Cambia paladar

Sorbete de limón al cava

Tercer acto (a elegir)

Solomillo ibérico sobre cama de manzana y foie y cordón de boletus

Presa ibérica con encebollado de boletus y panaderas

Postre

Tarta nupcial con crema helada

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la región, cava, café o infusiones

MENÚ 3
140 €
IVA incl.

Menú + 3 horas de barra libre con DJ + Candy Bar

1 hora extra: 990 € (IVA incl.)

Cóctel de recepción

Córner de vinos de la tierra

Córner de quesos

Fríos

Plato de jamón ibérico con regañás

Vasito de gazpacho de fresas o de crema de cangrejos

Cucharita de tartar de salmón con wakame

Cestón de quesos con uvas

Lollipops de mango con tomate y manzana

Bandejas de lomo ibérico

Crujiente de foie con manzana

Calientes

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

Brocheta de langostino en tempura y ajoblanco

Sartencita de arroz cremoso con boletus

Bomba de picadillo con morcilla

Brocheta de solomillo ibérico con pimiento de Padrón

Roca volcánica de bacalao sobre alioli suave de lima

Bebidas

Agua mineral, cervezas, refrescos y vino tinto y blanco

Menú

Primer acto *(a elegir)*

Crema chou-fleur con vieira asada

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

Segundo acto *(a elegir)*

Rodaballo relleno de txangurro con verduritas salteadas

Lubina al horno sobre crema de espárragos con juliana y taco de patata al vapor

Tercer acto *(a elegir)*

Solomillo de ternera con panaderas y pimiento rojo

Paletilla de lechal asado sobre boletus y hojaldre

Postre

Tarta nupcial con crema helada

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la región, cava, café o infusiones



Espacios únicos en el corazón de Toledo


Venta de Aires
— TU BODA EN TOLEDO —
DESDE 1891



Venta de Aires

— TU BODA EN TOLEDO —

DESDE 1891



133 años celebrando bodas

— Desde 1891 —



Boda civil

Ceremonia

Celebración de ceremonia de boda civil	550 €
Celebración de ceremonia de boda civil con oficiante	650 €
	IVA incl.

**Contarás con un Lemonade Stand en el que tomar un refrigerio durante el transcurso del evento.*



¿Quieres personalizar tu menú?

Bodegones temáticos

Quesos del mundo "Don Quijote"

Nuestros arroces:

Arroz a banda

Arroz negro con salsa alioli suave

Arroz paella

Arroz meloso con presa ibérica

Arroz con verduras

Oriental

Embutidos ibéricos

Mexicana

Jamón ibérico con cortador profesional

Champagne Moët Chandon con fresas

Mojitos durante el cóctel

Pescadito frito de la bahía de Cádiz

Puestecito de pan Bao

Pulpo a la gallega





Aperitivos fríos

Mini ensalada de bogavante con vinagreta gelificada de miel y mostaza

Mini ensalada de asadillo con perdiz "Venta de Aires"

Lollipops de mango con tomate y manzana

Ferrero Rocher de foie con mermelada de frambuesa

Cucurucho nero di sepiá relleno de brandada de bacalao

Tataki de presa ibérica marinada con cítricos y guacamole

Pastela de perdiz sobre hojaldre de mantequilla, azúcar glas y canela

Cucharita de tartar de salmón con ensalada wakame y caviar

Vasito de gazpacho de fresas

Vasito de consomé al jerez (temporada)

Chupito de salmorejo con virutas de ibérico

Jamón de bellota con picos y regañás

Caña de lomo ibérico

Cestón de queso con uvas

Quesos manchegos (al pimentón, al vino tinto, de romero y puro de oveja) con mermelada de higos

Ensaladitas de perdiz y asadillo con reducción de balsámico de Módena

Crocanti de paté de perdiz "Venta de Aires"

Crujiente de foie y manzana

Brocheta de salmón marinado al eneldo con mermelada de soja

Piruletitas de foie

Piruleta de queso

Sushi, makis y sashimi



Aperitivos calientes

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

Vasito de pisto manchego con huevo de crujiente ibérico

Roca volcánica de bacalao sobre alioli suave de lima

Cucharita de pulpo a la gallega patata trufada, AOVE y pimentón de la Vera

Taco mexicano de rabo de toro con cebollita encurtida

Brocheta de ciervo marinado con salsa de setas

Cucurucho de pescadito al estilo de Cádiz

Carrillada de ibérico sobre crema de patata y crujiente de ibérico

Mini hamburguesa de caza con cebolla caramelizada

Croquetita de jamón

Croquetita de boletus

Tempura de verduras con mermelada de soja

Bombita de queso de cabra con miel

Bombita de morcilla

Caramelo de faisán

Nuestros arroces: a banda, marinero, cremoso con boletus, con verduras y con presa ibérica

Sartencita de migas y huevo de codorniz

Brocheta de presa ibérica y cherry

Brocheta de pollo teriyaki con mostaza dulce

Brocheta de solomillo con pimiento de Padrón

Langostino en tempura y ajoblanco

Piruleta de langostino con salsa agridulce



De la huerta

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

Gazpacho de fresas con lágrimas de aceite verde y langostino

Crema de melón con polvo jamón

Vichysoisse con gelé de uva

Crema de cangrejo con tostones

Crema de cangrejo con txangurro

Crema de boletus con huevos de codorniz

Ajoblanco de almendras con tartar de manzana

Crema bullavesa con carabinero y huevas de salmón

Ensalada templada de perdiz de tiro "Venta de Aires"

Ensalada de queso de cabra y ahumados

Ensalada de bogavante

Del mar

Tartar de atún rojo con piñones y trufa

Gambas blancas de Huelva y langostinos terciados de Sanlúcar

Langostino de Sanlúcar hervido con ensalada de piña y canónigos

Bacalao confitado con crema de patata y cordón de pisto manchego

Salmón en salsa sambaizú con verduritas wok y ajoblanco de manzana

Lubina al horno sobre crema de espárragos con juliana y taco de patata al vapor

Carpaccio de salmón marinado al eneldo con huevo de truchas y crema suave de mostaza-miel

Merluza en caldo de fino con berberechos y vinagreta

Rodaballo relleno de txangurro

Rape asado con salsa viena y tinta de calamar

Bogavante templado con cítricos y aguacate

Gran mariscada



De la tierra

Lomo de ciervo relleno de ciruelas y piñones con coulis de frutos rojos y pastel de queso

Taco de solomillo de buey bajo foie, setas salteadas y panaderas

Solomillo de ternera con crema de patata y asadillo de pimiento rojo

Preso ibérica con migas y crujiente de pera al vino tinto

Cochinillo asado con crema de patata morada y setas de temporada

Torunadó de lidia relleno de crema de castaña y juliana de verduras

Perdiz estofada "Venta de Aires"

Carrillada ibérica en crepineta vegetal

Solomillo ibérico sobre cama de manzana y foie y cordón de boletus

Magret de pato sobre cama de maíz y corona de frutos rojos

Pierna de lechal asada con boletus y panaderas

Paletilla de lechal asado sobre boletus y hojaldre



TU BODA EN TOLEDO DESDE 1891

Venta de Aires desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com



Cambia de paladar

Sorbete de mandarina

Sorbete de mojito

Sorbete de frambuesa

Sorbete de limón al cava



Postres

Tarta de mazapán

Tarta de chocolate intenso

Tarta de yema

Tarta de trufa

Pirámide de tres chocolates

Bandera de chocolate negro o blanco

Mousse de queso con frutos rojos

Gianduja de bizcocho de almendras relleno de tres chocolates y frutas

Sopa de almendras y mazapán de Toledo

TU BODA EN TOLEDO DESDE 1891

Venta de Aires desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com



Sobremesa

Tejas de almendra
Bombones variados
Surtidos de semifríos
Mini Magnum

(Elegir dos opciones)



TU BODA EN TOLEDO DESDE 1891

Venta de Aires desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

Recena

Mini hamburguesas
Mini perritos calientes
Bocatines
Chocolate con churros



TU BODA EN TOLEDO DESDE 1891

Venta de Aires desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

Menú
infantil
49,50 €
IVA incl.



Primeros

Sopa de estrellitas

Pasta bolognesa

Surtido ibéricos con croquetas de jamón y pollo

Segundos

Hamburguesa de ternera

Escalope empanado con patatas fritas

Chuletitas de lechal con patatas fritas

Postres

Tarta y helado

Bebidas

Agua mineral, refrescos y zumos

Barra libre gratuita

TU BODA EN TOLEDO DESDE 1891

Venta de Aires desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com



TU BODA EN TOLEDO DESDE 1891

Venta de Aires desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

Servicios que incluimos

Degustación inicial para 2 personas
(Sin compromiso de contratación).

Degustación de vuestro menú para 6 personas
(Gratis) (para más de 120 invitados).

Minutas con el menú de vuestra boda

Seating + meseros

Menús para dietas especiales

Decoración de nuestros espacios y arreglos florales

Asesoramiento y atención personalizada
(Wedding planner para toda la organización del banquete y fiesta de vuestra boda)

Lidia López-Triviño

Tel.: 925 220 545

E-mail: reservas@ventadeaires.com



Precios y promociones válidas hasta el 31 de diciembre de 2025.

Los precios se modificarán en función de IPC de los datos publicados en el mes de enero del año.

Discoteca exclusiva y música en directo para tus invitados



TU BODA EN TOLEDO DESDE 1891

Venta de Aires desde 1891
925 220 545

www.ventadeaires.com
reservas@ventadeaires.com

A photograph of an outdoor wedding reception. In the foreground, a large tree trunk is visible. Strung across the scene are several lines of warm white string lights and garlands made of burlap and white fabric. In the background, several round tables are set with white tablecloths, glassware, and plates. The foliage is dense with autumn-colored leaves in shades of yellow and orange.

Détalles inolvidables



Venta de Aires

— TU BODA EN TOLEDO —
DESDE 1891

Menús de Bodas 2024-2025

925 220 545

www.ventadeaires.com

