



# Venta de Aíres

DESDE 1891  
TOLEDO

*Único Restaurante Centenario de  
Castilla- La Mancha*

MENÚS  
2022

# MENÚ 1

---

## PRIMER PLATO (según temporada)

Gaspacho andaluz con brocheta de verduritas ó  
Crema de verdura con lágrimas de aceite de trufa

## *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 en crepineta con cebolla caramelizada  
y reducción de Pedro Ximénez  
Nuestra famosa Perdiz estofada “Venta de Aires” (1/2)  
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 calabaza con zanahoria y jengibre ó  
Gazpacho andaluz con brocheta de verduritas

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

Tacos de salmón marinado al eneldo con mermelada de soja  
Arroz cremoso con boletus y peineta de manchego

## SEGUNDO (a elegir)

Merluza gratén con alioli suave y setas salteadas  
Carrillada ibérica al vino tinto sobre cama de crema de patata  
Nuestra famosa Perdiz estofada “Venta de Aires” (1/2)  
Costillar iberico 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 iberico

## *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

---

## *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

## 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 iberico

## 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 iberico 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

---

## *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

## PRIMER PLATO

Crema de boletus con huevo de codorniz ó

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de iberico

## 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:

