



Venta de Aíres

DESDE 1891

TOLEDO



BODAS 2026-2027

¿QUIERES CONOCERNOS?

Venta de Aires es un lugar exclusivo e histórico en el centro de Toledo donde diseñamos cada evento como algo único, a medida y siguiendo siempre las últimas tendencias de decoración y diseño.



Venta de Aires

DESDE 1891
TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA

Disponemos de amplios y luminosos espacios de gran capacidad con estructuras variadas que contrastan con el aire histórico de la ciudad imperial. La variedad y versatilidad de los espacios permite hacer realidad el día más emocionante de vuestras vidas.

En Venta de Aires contamos con un equipo creativo que revolucionará tu idea de boda para mejorar la experiencia más bonita que jamás hayas imaginado y con la garantía de que todo saldrá a la perfección.







Venta de Aires

NUESTRA COCINA

APERITIVOS

Corner de Quesos de aquí de allá

Corner de Patatitas y Aceitunas

Corner de Vinos de nuestra Tierra

- ◆ Plato de jamón ibérico con regañas.
- ◆ Caldo de puchero con hierbabuena.
- ◆ Anchoa de Santoña con tomate y alioli.
- ◆ Ceviche de corvina sobre lima.
- ◆ Gilda especial.
- ◆ Trampantojo de Ferrero Rocher de foie.
- ◆ Mini croquetas variadas.
- ◆ Pulpo a feira sobre crema de patata.
- ◆ Langostino crujiente sobre mayonesa de soja y wasabi.
- ◆ Cucurucho de “pescaito” frito con mahonesa de lima.
- ◆ Risotto de perdiz a la toledana.
- ◆ Conito de tartar de ciervo con esferas de trufa blanca.
- ◆ Pita de cordero especiado.
- ◆ Torrezno manchego con salsa agridulce.
- ◆ Taco de carcamusas con guacamole de guisantes.

Duración de referencias de cóctel y bebida durante una hora y media aproximadamente según composición de menú.





Venta de Aires

CREMAS Y ENSALADAS

- ◆ Ensalada de langostinos, caviar de tomate, brotes tiernos y mayonesa de mango.
- ◆ Quinoa, pulpo a la brasa, salpicón de verduras, guacamole y filamentos de chile.
- ◆ Ensalada de bogavante, hummus de garbanzos, mezclum y vinagreta de frambuesas. (+15€)
- ◆ Tatín de verduras asadas, foie caramelizado, pesto rojo y brotes de espinacas.
- ◆ Crema de puerros, cigala crujiente y chantilly de ibérico.
- ◆ Bisque de carabineros, rape alangostado y caviar en dos texturas.
- ◆ Salmorejo, tartar de tomate, gambas y aliño de hojas de mostaza.
- ◆ Raviolis de txangurro, salsa de marisco y rábano encurtido.
- ◆ Canelones de carrillada ibérico estofada, bechamel ibérica, parmesano y portobello.



PESCADOS

- ◆ Suprema de mero, hortalizas a la brasa y ajo tostado.
- ◆ Lomo de bacalao, tapenade, verduras mediterráneas y patatas estofadas a la albahaca.
- ◆ Lubina a la brasa, ragú de habitas, boletus y salsa vermut.
- ◆ Rolls de lenguado, gambas, vieiras a la mantequilla, salsa de cava y crujiente de jamón.
- ◆ Trancha de corvina, alboronía, ajetes y panceta ahumada.
- ◆ Merluza marinada en cítricos, costra de chia, risoto de chipirón y guisantes.
- ◆ Rollitos de rodaballo rellenos de gambón, berberechos y muselina de azafrán.
- ◆ Atún rojo sobre torta de bonito y verduritas con salsa de asadillo manchego (+5€)

CARNES

- ◆ Cordero en dos cocciones, polenta de avellanas y setas.
- ◆ Carrillada de ternera sobre crema de patata y cebolla caramelizada.
- ◆ Parmentier de rabo de toro, trufa, aceite de remolacha y espinacas fritas.
- ◆ Solomillo de ternera gallega, bulgur al manchego viejo, jugo de cabernet y colmenillas. (+3€)
- ◆ Presa ibérica al carbón, patata tierna, Idiazábal y mojo picón.
- ◆ Pintada rellena de foie y setas en pepitoria, tierra de patata violeta y mezcla de arroces.
- ◆ Manitas de cerdo ibérico, carabineros, pequeña fritada y salsa agridulce.
- ◆ Lomo de ciervo soasado, patatas gratén, salsa de moras, trompetas confitadas y pistacho crujiente.
- ◆ Costillas de cochinitillo deshuesado crujiente, uvas, patatas y arena de almendra.



POSTRES

- ◆ Tartita al estilo cheesecake.
- ◆ Ópera de chocolate y toffee.
- ◆ Tartita de mazapán con yema y chocolate.
- ◆ Lingote de chocolate intenso.
- ◆ Brownie de choco blanco y pistacho con gelatina de frutos rojos y mousse de turrón.

SORBETES

- ◆ Limón.
- ◆ Mandarina.
- ◆ Cactus limón verde.
- ◆ Maracuyá.

MENÚ INFANTIL

A COMPARTIR 1/4

- ◆ Ibéricos con queso manchego.
- ◆ Croquetas de ibérico.

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR):

- ◆ Escalope de ternera blanca con patatas fritas.
- ◆ Hamburguesa deluxe con patatas fritas.
- ◆ Chuletitas de lechal con patatas fritas.

POSTRE INFANTIL







PRECIOS

Mínimo 120 invitados adultos
(Menos pax consultar condiciones)



Menú adulto

- ◆ Viernes y domingo: 140€ IVA incluido
- ◆ Sábado: 155€ IVA incluido

Menú infantil

- ◆ 55€ IVA incluido

QUÉ INCLUYE

- ◆ Aperitivo (una hora y media).
- ◆ Crema, ensalada o pescado.
- ◆ Sorbete.
- ◆ Carne.
- ◆ Postre.
- ◆ Bodega: agua, vino blanco y tinto, refrescos, cerveza, café y cava.
- ◆ Degustación del menú para 6 personas.
- ◆ Asesoramiento y coordinación con nuestra organizadora de eventos.
- ◆ Decoración de nuestros espacios.
- ◆ Elección de menaje.
- ◆ Seating, mesero y minutas.
- ◆ Dietas especiales para intolerantes, alérgicos, veganos y vegetarianos.
- ◆ 3 horas de barra libre y recena.

La duración del evento sera de 8 horas desde el comienzo del cóctel.

SERVICIOS EXTRA

- ◆ Una hora extra de barra libre: 980.00€ IVA incluido.
- ◆ Ceremonia civil. Incluye decoración, mobiliario, sonorización, micrófono y coordinación: 760€ IVA incluido.
- ◆ Servicio de wedding planner con Alquimista eventos: Desde 1.200€ IVA incl.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para confirmar la reserva se hará un depósito **1.000€** junto con la firma de nuestro contrato privado.

El **50%** del pago se hará la semana anterior al evento y el porcentaje restante se hará el MISMO DÍA del evento.

Puede hacer una pre reserva durante 5 días de la fecha del evento.

- ◆ *Si quieres una boda única y totalmente personalizada, pregúntanos y te asesoraremos.*
- ◆ *Precios y promociones válidas hasta el 31 de diciembre de 2026.*
- ◆ *A todos nuestros precios se les incrementará en IVA vigente en el momento de la celebración del evento.*
- ◆ *Los precios se modificarán en función de IPC de los datos publicados en el mes de enero del año.*







Venta de Aires

**TOLEDO ES LA CIUDAD CON MÁS LEYENDAS
DEL MUNDO. ¿Y SI COMENZAMOS A ESCRIBIR
LA NUESTRA JUNTOS?**

CONTACTO

Paseo Circo Romano, 35. Toledo

925 220 545

reservas@ventadeaires.com

HORARIO DE VISITA CON CITA PREVIA

L - V de 9:30 a 14:30 y de 15:30 a 18:30

Sábados de 10:00 a 14:00