



La Navidad se borda
EN TOLEDO

Nuestra cocina
DESDE 1891

MENÚ NAVIDAD 2026

Con fácil aparcamiento, en el centro
de Toledo y a los pies de la muralla...

Nuestra cocina
DESDE 1891



DESDE 1891, LA NAVIDAD COMIENZA EN

Venta de Aíres

DESDE 1891

TOLEDO

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA



Nuestra cocina
DESDE 1891

MENÚ 1

Copa de espumoso de bienvenida

Primer plato

Crema de calabaza asada, jamón ibérico, almendra tostada y aceite de hierbabuena.

Entrantes (a compartir 1/4)

Ensaladilla marinera “Venta de Aires” con vestresca en escabeche suave, anchoa del Cantábrico, piparras y cebollino fresco

Croquetas de rabo de toro y jugo de su estofado.

Plato principal (a elegir uno)

Ravioli de merluza y marisco sobre crema de piquillos asados y aceite de azafrán de La Mancha

Carrillera ibérica al vino tinto, crema de boniato asado y chalotas glaseadas

Postre

Helado artesano de turrón de Jijona, crema inglesa y caramelo salado

Bodega

Agua mineral y vino tinto

49€ (IVA
incl.)

Opción de Mazapán de Santo Tomé y bodega completa (vinos blanco, rosado o espumoso, refrescos, cerveza, café o infusión) +3,5€

Opción plato principal: Tournedó Rossini con foie o Solomillo de ternera con salsa de oporto y colmenillas o nuestra perdiz estofada “Venta de Aires” +6€



Nuestra cocina
DESDE 1891

MENÚ 2

Copa de espumoso de bienvenida

Primer plato

La tradicional crema de cangrejo “Venta de Aires”, con txangurro, crujientes picatostes de pan frito y aceite de cebollino

Entrantes (a compartir 1/4)

Burrata con tomates asados, pesto de albahaca, piñones tostados y crujiente de jamón ibérico (1/4)

Croquetas cremosas de carabinero con mayonesa suave de coral

Plato principal (a elegir uno)

Lomo de corvina a las brasas, salsa de piquillos y alcachofa confitada.

Ternera asada de Castilla con zanahorias glaseadas y su propio jugo asado

Nuestra famosa Perdiz Estofada “Venta de Aires”

Postre

Brownie templado de chocolate negro con crema ligera de arroz con leche

Bodega

Agua mineral y vino tinto

55€ (IVA
incl.)

Opción de Mazapán de Santo Tomé y bodega completa (vinos blanco, rosado o espumoso, refrescos, cerveza, café o infusión) +3,5€

Opción plato principal: Tournedó Rossini con foie o Solomillo de ternera con salsa de oporto y colmenillas +5€



MENÚ 3

Nuestra cocina
DESDE 1891

Copa de espumoso de bienvenida

Primer plato

**Crema de setas de monte y castaña asada, aroma de
oloroso y tomillo**

Entrantes (a compartir 1/4)

**Ensalada de asadillo al horno de Pimientos rojos con ventresca de
bonito, encurtidos y aceite de oliva virgen extra.**

Bacalao en tempura con mayonesa suave de ajo asado.

Plato principal (a elegir uno)

Merluza asada sobre guiso marinero al albariño.

**Asado de Cochinillo con crema fina de patata trufada y
manzana reineta asada.**

Famosa Perdiz Estofada “Venta de Aires”

Postre

Nuestra Tarta Alaska flambeada

Bodega

Agua mineral y vino tinto

58€ (IVA
incl.)

Opción de Mazapán de Santo Tomé y bodega completa (vinos blanco, rosado o espumoso, refrescos, cerveza, café o infusión) +3.5€

Opción plato principal: Tournedó Rossini con foie o Solomillo de ternera con salsa de oporto y colmenillas +4€



Nuestra cocina
DESDE 1891

MENÚ EJECUTIVO ESPECIAL NAVIDAD

Copa de espumoso de bienvenida

Primer plato (a elegir uno)

Crema de cebolla asada, lascas queso curado DOP Mancha y brioche tostado.

Verduras asadas de invierno, crema fina de garbanzos de la sagra , almendra tostada y tomillo fresco.

Croquetas artesanas de jamón ibérico y carabinero

Segundo plato (a elegir uno)

Pastel fino de salmón y puerros, con salsa ligera de cava.

Escalope de Doña Modesta, con patatas cerilla y limón.

Carrillada ibérica estofada al Pedro Ximénez, con crema fina de boniato asado y cebollitas glaseadas.

Postre

Pastel templado de manzana y almendra, con crema inglesa

Bodega

Agua mineral y vino tinto

40€ (IVA
incl.)

Opción de Mazapán de Santo Tomé y bodega completa (vinos blanco, rosado o espumoso, refrescos, cerveza, café o infusión) +3.5€

Opción plato principal: Tournedó Rossini con foie o Solomillo de ternera con salsa de oporto y colmenillas o nuestra perdiz estofada "Venta de Aires" +6€

El menú ejecutivo especial navidad estará disponible todos los días en horario de cenas y de lunes a viernes (no festivos) en horario de comidas



Nuestra cocina
DESDE 1891

Copas con Música en directo con DJ

todos los miércoles, jueves, viernes y sábados

Menús disponibles desde el 8 de noviembre al 15 de enero, previa reserva

La duración prevista para la comida o cena es de 2,5 h aproximadamente

Estamos en el centro histórico de Toledo con fácil acceso, aparcamiento y somos Pet friendly.

Disponemos de una amplia selección de vinos para para añadir a su menú

Consulte nuestra bodega





RESERVE SU MESA AQUÍ

✉ reservas@ventadeaires.com

☎ 925 22 05 45

📍 CÓMO LLEGAR

GRACIAS,
FELIZ NAVIDAD

Circo Romano, 35, Toledo