



MENÚ DE NAVIDAD 1

APERTITIVOS



Crema del día
Croqueta casera de jamón ibérico

MENÚ

Sardina marinada, ajoblanco y huevas de arenque
Burrata, pesto tomate seco e higos.
Lomo de lubina, salsa de anguila ahumada y verduritas.
Cochinillo asado a baja temperatura, compota de
manzana, ciruela y su jugo.



POSTRE

·Torrija de leche caramelizada y helado

BEDIDAS

Agua mineral, Vino de la tierra



54,00 €
IVA INCLUIDO



RESTAURANTE TABORDO

CAMINO EGIDO S/N-45004-TOLEDO

ELÉFONO:925257825

casatabordo@casatabordo.com



MENÚ DE NAVIDAD 2

APERTITIVOS



Crema del día
Croqueta casera de jamón ibérico

MENÚ

Tartar de dorada, mahonesa de kimchee y aguacate.
Canelón de pularda y salsa de foie
Lomo de lubina, caldeirada y ajada.
Paletilla de lechal, patata melosa y su jugo.



POSTRE

Flan de queso y helado de café

BEDIDAS

Agua mineral, Vino de la tierra



58,00 €
IVA INCLUIDO



RESTAURANTE TABORDO

CAMINO EGIDO S/N-45004-TOLEDO

ELÉFONO:925257825

casatabordo@casatabordo.com



MENÚ DE NAVIDAD 3

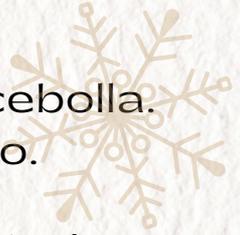
APERTITIVOS



Crema del día
Croqueta casera de jamón ibérico

MENÚ

Canelón de pularda, crema de foie y crujiente de cebolla.
Brioche de steak tartar y parmesano rallado.
Pulpo, mojo rojo y patatita.
Rodaballo a la plancha, guiso de calamar y emulsión de bilbaína.
Solomillo de vacuno, perigord y hongos.



POSTRE

Pastel caliente de chocolate

BEDIDAS

Agua mineral, Vino de la tierra



67,00 €
IVA INCLUIDO



RESTAURANTE TABORDO
CAMINO EGIDO S/N-45004-TOLEDO
ELÉFONO:925257825
casatabordo@casatabordo.com