Asociación Hostelería y Turismo TOLEDO

12 al 29 noviembre



# XXVI JORNADAS TAPA TOLEDO

www.hosteleriadetoledo.com

PATROCINA LA SAGRA LA DE Toledo

COLABORAN Castilla-La Mancha · EN UN LUGAR DE TU VIDA · DIPUTACIÓN DE TOLEDO · Coca-Cola

# TAPAS

## CASCO HISTÓRICO

### 1. ASADOR PALENCIA DE LARA
C/ Nuncio Viejo, 6
**STEAK TARTAR VEGETAL DE TOMATE Y JUGO DE ACEITUNA CON POLVO DE CECINA DE CIERVO. 4,00€**
Degustación de martes a jueves de 12:00 a 16:00 H. Viernes de 12:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H. Sábado de 12:00 a 14:00 H y de 20:00 a 23:00 H. Domingo de 12:00 a 14:00 H.

### 2. ASADOR TXOKO
Pza. de la Ropería,1
**CRUZANDO EL MISSISSIPPI. TODO EL SABOR DE UNA CHEESEBURGUER SOBRE UNA MINI PIZZA DE ESTILO NAPOLITANO: TOMATE ESPECIADO, TERNERA DORADA, CHEDDAR FUNDIDO Y NUESTRA SALSA EMMY CASERA, REMATADA CON LASCAS DE QUESO IDIAZABAL AHUMADO. 4.00€**
Degustación de jueves a domingo de 12:30 a 14:00 H y de 20:00 a 21:30 H.

### 3. BARRIO
Pza. de Barrio Rey, 5
**ALBÓNDIGA DE CONFIT DE PATO Y TERNERA CON CREMA DE PERA Y AVELLANA Y DEMI-GLACE DE HIGO. 4.50€**
Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

### 4.BARTEN
Plaza Tendillas, 4
**TOLEDANA. PATÉ DE PERDIZ, SOBRE CRUJIENTE DE FOCCACIA, PERA ESCALFADA EN FRUTOS ROJOS, CON CREMET DE CEBOLLINO Y CRUDITES DE JAMÓN SERRANO. 4.50€**
Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 16:30 H. También de jueves a sábado de 19:00 a 00:00 H.

### 5. BOTANIC LEGENDARIO
Pza. San Vicente, 4
**LUNA DE MIEL EN BEIRUT. NUESTRO MATRIMONIO CÁNTABRO (ANCHOAS Y BOQUERÓN) ESTÁN DE LUNA DE MIEL EN BEIRUT (CUNA DEL HUMUS) Y SE ALOJAN EN UNA TOSTADA CRUJIENTE DE ARROZ. 3.80€**
Degustación los viernes de 20:00 H a cierre. Sábado y domingo de 13:00 a cierre.

### 6. BOTERO
C/ Ciudad, 5
**BRIOCHE RANCHERO. RELLENO DE GUISO DE AGUJA Y SALCHICHA RANCHERA AHUMADA CON SALSA DE CEBOLLA Y AJOS ASADOS. ACOMPAÑADO DE OREJA CRUJIENTE Y MERMELADA DE PIÑA CARAMELIZADA. 5.00€**
Degustación todos los días de 13:00 a 15:30 H y de 21:00 a 22:30 H.

### 7. CAFÉ DEL FIN RESTAURANTE
C/ Taller del Moro, 1
**CROQUET-GILDA. CROQUETA CASERA HECHA CON GILDAS, TAMBIÉN SE OFRECE OPCIÓN VEGANA (SIN ANCHOA). 3.00€**
Degustación todos los días de 12:00 a 16:00 H y de viernes a domingo también de 19:00 a 23:00 H.

### 8. COMES, PIZZERÍA RESTAURANTE
C/ Sierpe, 4
**LA JOYA DEL ALCÁZAR CROQUETA CRUJIENTE DE PATATA Y QUESO, CON CORAZÓN CREMOSO DE TORREZNO AL ESTILO CARBONARA, REVESTIDA DE PLATA COMESTIBLE Y ACOMPAÑADA DE POLVO DE TOMATE CHERRY SOBRE CREMA MANCHEGA. 3.50€**
Degustación todos los días de 12:00 a 15:00 H y de 19:00 a 22:00 H.

### 9. EL 10 DE SANTO TOMÉ
C/ Santo Tomé, 10
**DÚO DE CHAMPIÑONES. DE BACALAO Y ESPINACAS CON MUSELINA DE AJO NEGRO. DE JAMÓN CON MUSELINA DE MIEL Y AZAFRÁN. 4.90€**
Degustacion todos los días de 12:00 a 17:00 H y de 20:00 a 23:30 H. (Excepto día descanso martes o jueves)

### 10. EL CANDIL LOUNGE BAR
C/ Alamillos del Tránsito, 11
**SERRANITO DE CALAMARES. CALAMARES, PIMIENTO VERDE Y PAPADA. 5.00€**
Degustación de jueves a domingo de 12:30 a 22:00 H.

### 11. EL CENTRAL
Plaza Barrio Rey, 3
**PAN BRIOCHE CON ENSALADA DE COL, CEBOLLA FRITA Y COCHINITA PIBIL. 4.50€**
Degustación de jueves a domingo de 12:30 a 23:30 H.

### 12. EUGENIA DE MONTIJO AUTOGRAPH COLLECTION, HOTEL
Plaza Juego de Pelota, 7
**NINGYOYAKI DE MORCILLA PATATERA EXTREMEÑA, EMULSIÓN DE AJO NEGRO Y SALSA DE ESCABECHE. 3.50€**
Degustación de jueves a domingo de 19:30 a 22:30 H. Sábados y domingo de 13:30 a 15:30 H.

### 13. GO ALCÁZAR, RESTAURANTE
C/ La Paz s/nº
**TOLEDO SALVAJE - JABALÍ CONFITADO AL ESTILO TARTAR SOBRE CRUJIENTE DE WONTON. JABALÍ CONFITADO Y ALIÑADO AL ESTILO TARTAR CON PIMIENTO ROJO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, LIMÓN Y TAJÍN, SOBRE CRUJIENTE DE WONTON, ACOMPAÑADO DE RÁBANO ENCURTIDO, YEMA CREMOSA Y ASADILLO MANCHEGO, ELEVADA SOBRE UN NIDO DE PASTA FRITA. 3.50€**
Degustación lunes a viernes de 12:00 a 16:30 H. Viernes de 20:00 a 23:00 H. Sábados de 12:00 a 23:00 H. Domingos 12:00 a 18:00 H.

### 14. JUNÍPERO
Plaza de Santiago de los Caballeros, 1
**LA GOLOSA. SÚBETE A LA NUBE: MINI HAMBURGUESA DE ANGUS CON NUBE DE MARSHMELLOW FUNDIDA, BEICON CRUJIENTE, QUESO CHEDDAR AHUMADO Y SALSA DE CARAMELO SALADO AL LICOR. 4.50€**
Degustación todos los días de 12:00 a 23:30 H.

## 15. LA AZOTEA DE CARLOS

Plaza Horno de la Magdalena 4 (5ª planta H. Carlos V)

**BRIOCHE DE PULLED BEEF Y NUESTRA SALSA AHUMADA CASERA. 5.50€**

Degustación jueves de 13:00 a 16:00 H. Viernes a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H (el horario puede sufrir cambios)

## 16. LA CAVE, RESTAURANTE

Callejón Lucio, 3

**TACO SALVAJE. COSTILLA DE JABALÍ A BAJA TEMPERATURA CON MANZANA EN TORTILLA DE MAÍZ. 4.80€**

Degustación de lunes a viernes de 13:00 a 15:30 H y de 20:00 a 23:00 H. Sábado y domingo de 13:00 a 14:30 y de 20:00 a 22:00 H

## 17. LA ESENCIAL TABERNA

C/ Trastámara, 4

**CORDERO ECOLÓGICO DE PASTO – FINCA LAS MORAS. PIEZA DE CORDERO A LA BRASA, CRIADO EN LIBERTAD Y ALIMENTADO EN PASTOS ECOLÓGICOS. EL SABOR AUTÉNTICO DE UNA GANADERÍA TRADICIONAL. 5.50€**

Degustación todos los días De 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H (SOLO ZONA BARRA)

## 18. LA FÁBRICA DE HARINAS

C/ Reyes Católicos, 5

**NINOYAKI DE PERDIZ A LA TOLEDANA. BUÑUELO TEMPLADO DE PERDIZ GUISADA A LA TOLEDANA Y MOLE POBLANO. 4.50€**

Degustación de jueves a domingo de 13:30 a 16:00 H y de 20:30 a 23:00 H (ZONA GASTRO)

## 19. LA MADRÍSIMA

C/ La Plata, 15

**LA CARNALITA. PULGUITA DE CERDO CONFITADO AL ESTILO TRADICIONAL DE QUIROGA, MICHOACÁN, CON PICO DE GALLO (TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO, JALAPEÑO Y LIMA). 4.80€**

Degustación todos los días de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

## 20. LA MONA

C/ Tornerías, 2

**TACO FRANCÉS DE CARRILLERA AL VINO TINTO CON CREMA DE QUESO MANCHEGO. 3.50€**

Degustación de martes a domingo de 12:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:30 H.

## 21. LA TURVIA, BAR

Plaza San Juan de los Reyes, 11

**CAPRICHO DE ATÚN. TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE SOBRE BRIOCHE TOSTADO, CON MAYO DE LIMA Y SOJA Y ENCURTIDO DE CEBOLLA MORADA. 5.00€**

Degustación todos los días de 12:00 a 23:00 H.

## 22. LOS CUATRO TIEMPOS, TABERNA RESTAURANTE

C/ de Sixto Ramón Parro, 5.

**FOCACCIA DE VENADO, TOMATES CHERRY CONFITADOS, QUESO FETA Y TOMILLO. UNA TAPA CON ESENCIA TOLEDANA. 4.90€**

Degustación todos los días de 12:30 a 16:30 H y de 19.30 a 23.30 h (EN ZONA TABERNA)

## 23. LÚPULO, CERVECERÍA TAPERÍA

C/ Aljibillo, 4

**ENSALADILLA DE PULPO CON PIPARRA AHUMADA Y SALSA LÚPULO. 4.00€**

Degustación martes a jueves de 12:30 a 22:00 H. Viernes y sábado de 12:30 a 23:00 H. Domingo de 12:30 a 16:00 H.

## 24. MANJARES, RESTAURANTE

C/ Sillería, 10.

**CROQUETA DE QUESO DE CABRA, BACON Y CEBOLLA CARAMELIZADA, CON SU PRALINÉ DE PISTACHO, CRUJIENTE DE BACON Y ESFERIFICACIONES DE FRUTOS DEL BOSQUE. 4.50€**

Degustación todos los días de 12:00 a 22:00 H

## 25. MARGOT

C/ Alfonso XII, 12

**GILDA XL MANCHEGA EN TRES TIEMPOS. TRES GORDAL RELLENAS DE ATASCABURRAS, ALCACHOFA Y TRUFA AL AZAFRÁN Y SOBRESADA CON MANCHEGO UNIDAS POR PIPARRA Y ANCHOA. 4.00€**

Degustación miércoles y jueves de 12:45 a 16:00 H. Viernes y sábado de 12:45 a 16:00 H y de 20:00 a 22:45 H. Domingo de 12:45 a 15:30 H.

## 26. MESÓN SANTA CRUZ

Plaza de Santiago de los Caballeros, 3

**AUTÉNTICAS CROQUETAS DE COCIDO. CROQUETITAS DE COCIDO HECHAS A MANO, COMO LAS DE LA ABUELA, SOBRE EXPLOSIVOS TOMATES DESHIDRATADOS. 4.00€**

Degustación todos los días de 12:00 a 15:30 H y de Jueves a domingo de 20:00 a 22:30 H.

## 27. MESÓN SOLAREJO

Plaza Solarejo, 2

**HOJALDRE DE RAGUT DE CIERVO. 3.50€**

Degustación De jueves a domingo de 12:00 a 14:00 H y de 20:00 a 21:30 H.

## 28. MÍTICO TOLEDO

C/ Cristo de la Luz 13

**CROISSANT CRUJIENTE RELLENO DE STEAK TARTAR, CORONADO CON YEMA CURADA. 4.00€**

Degustación de miércoles a domingo de 12:30 a 15:00 H. Viernes y sábado de 20:30 a 22:00 H

## 29. MUTELOT

Plaza Consistorio, 3

**TESORO CARIBEÑO. PATACÓN, GAMBAS Y AJILLO. 3.50€**

Degustación de lunes a sábado de 12:00 a 17:00 H.

## 30. RINCONCITO TAP STATION, RESTAURANTE

C/ Santo Tomé, 30

**K-MEX. SSAM DE COCHINITA PIBIL CON CEBOLLA ENCURTIDA, ZANAHORIA, REMOLACHA, SALSA WASAKAKA Y SUS TOTOPOS. 4.70€**

Degustación todos los días de 12:00 A 16:00 H y de 19:30 A 22:30 H.

## 31. SPIGA NAPOLETANA

C/ Santa Fe, 8

**RAVIOLI DE CHILI CRAB CON SALSA BANGKOK. RAVIOLIS ARTESANOS DE CHILI CRAB, SOBRE UNA CREMOSA SALSA THAILANDESA DE CURRY ROJO Y LECHE DE COCO.3.90€**

Degustación todos los días de 12:00 a 15:30 H y de 19:30 a 22:30 H.

**www.hosteleriadetoledo.com**

## 32. SPLENDIDO TRATTORIA

C/ Alamillos del Tránsito, 9

**TIRAMISÚ SALADO. MORCILLA, PATATA, QUESO Y TRUFA.** 5.00€

Degustación De jueves a domingo de 12:30 a 22:00 H.

## 33. STREET & SOUL

Cuesta de la Mona, 1

**ALBÓNDIGAS VEGETALES EN SALSA BULGOGI. TIERNAS ALBÓNDIGAS VEGETALES GLASEADAS EN UNA AROMÁTICA SALSA DE INSPIRACIÓN COREANA, CON SOJA, AJO, JENGIBRE, CEBOLLA, SÉSAMO Y UN DELICADO TOQUE DULCE.** 4.50€

Degustación todos los días de 13:00 a 15:45 H y 19:30 a 22:45 H.

## 34. TABERNA GILDA

Plaza Padre Juan de Mariana, 2.

**MINI CHAPATA RELLENA CON SECRETO IBÉRICO MARINADO, SALSA GAUCHA Y CREMA DE QUESO MANCHEGO.** 3.50€

Degustación de jueves a domingo de 12:30 a 16:30 H. Viernes y sábado también de 20:00 a 23:30 H.

## 35. TABERNA TRISTANA

Paseo del Tránsito, 9

**BOCADO DE ROPA VIEJA MELOSA. AHUMADO RELLENO DE ROPA VIEJA TRADICIONAL, AHUMADA Y DESHILACHADA A FUEGO LENTO, SERVIDO EN PAN BRIOCHE TIERNO.** 5.00€

Degustación de jueves a sábado de 13:00 a 23:00 H. Domingo de 13:00 a 17:00 H.

## 36. TABERNITA TAPAS BAR

C/ Santa Fe, 14

**CROQUETÓN CREMOSO DE CIERVO CON SALSA BOLETUS. NUESTRO CROQUETÓN CASERO DE CIERVO, CRUJIENTE POR FUERA Y DE INTERIOR CREMOSO, ACOMPAÑADO DE UNA SALSA DE BOLETUS QUE REALZA SU INTENSO SABOR.** 3.50€

Degustación jueves de 13:00 a 16:00 H yd e 20:30 a 23:30 H. Viernes a domingo de 13:00 a 16:30 H y de 20:00 a 00:00 H.

## 37. TARA RESTAURANTE

C/ Cristo de la Luz, 29

**¿SOPA DE AJO? PAN FRITO RELLENO DE PICADILLO ADOBADO, CON HUEVO FRITO DE CODORNIZ, ALIOLI DE PIMENTÓN AHUMADO Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO.** 4.00€

Degustación de martes a sábado 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

## 38. TASCA LA MADRIGUERA

Recoletos 3,

**NIDO DE HOJALDRE RELLENO DE TAJINE DE TERNERA CON DÁTILES Y CAVIAR DE BERENJENA. GUISO ÁRABE DE TERNERA, BERENJENA, TOMATE, DÁTILES Y ESPECIAS, PRESENTADO EN HOJALDRE Y CORONADO CON ALMENDRAS TOSTADAS. OPCIÓN VEGANA. NIDO DE HOJALDRE RELLENO DE TAJINE DE SOJA TEXTURIZADA CON DÁTILES Y CAVIAR DE BERENJENA, CORONADO CON ALMENDRAS TOSTADAS..** 4.00€

Degustación de martes a jueves de 13:00 a16:30 H y de 19:30 a 22:00 H. Viernes y sábado de 13:00 a 23:00 H. Domingo de 13:00 a 18:00 H.

## 39. TERRAZA BU

Plaza Corralillo San Miguel, s/nº

**SECRETO MANCHEGO. SECRETO IBÉRICO SOBRE CREMA DE QUESO MANCHEGO, CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ESCAMAS DE SAL NEGRA Y TOMILLO.** 4.00€

Degustación de jueves a domingo de 12:30 a 15:30 H y de 20:30 a 23:00 H.

## 40. TERRAZA CARACENA

Plaza del Salvador, 1

**FLOR DE CARACENA. BASE DE QUESO HORNEADO, RELLENO DE JAMÓN CURADO, BURRATA Y CHERRY, CON ROLLITO DE ANCHOA Y SALSA PESTO.** 4.00€

Degustación todos los días de 12:00 a 23:00 H.

## 41. TIPICO TOLEDO, RESTAURANTE

C/ Toledo de Ohio, 3

**EL PECADO DE TIPICO. TACO DE OREJA ADOBADA CON LANGOSTINOS SALSA DE PIMIENTOS SECOS, PICO DE GALLO Y GUACAMOLE CASERO.** 4.50€

Degustación todos los días de 13:00 a 22:30 H.

## 42. TODO CONTIGO, RESTAURANTE

C/ Granada, 3

**DESMECHADA CONTIGO. AREPA DORADA Y CRUJIENTE RELLENA DE JUGOSO POLLO DESMECHADO Y CREMOSA SALSA BLANCA.** 3.50€

Degustación jueves de 13:30 a 15:30 H. Viernes a domingo de 13:30 a 15:00 H y de 20:30 a 22:30 H.

## 43. TORNERÍAS, RESTAURANTE

C/ Tornerías, 5

**LA OREJA SE VISTE DE BRIOCHE. BRIOCHE DE TOMATE CON OREJA ADOBADA, CHEDDAR CREMOSO Y SALSA BRAVA PARA DARLE CHISPA.** 3.50€

Degustación todos los días de 12:00 a 22:00 H.

# BARRIOS EXTERIOR CASCO HISTÓRICO

## 44. ABRASADOR, RESTAURANTE

Avda. Europa, 8

**GYOZAS DE LA DEHESA CON AJO BLANCO DE PISTACHO Y TERIYAKI. NUESTRAS GYOZAS ESTÁN HECHAS CON CARNE DE CERDO IBÉRICO DEL DESPIECE DEL PERNIL EN FRESCO. JUNTO A UNA COMBINACIÓN DE INGREDIENTES DE FUSIÓN, COMO COL CHINA, JENGIBRE, CEBOLLA, AJO, ESPECIAS. SE SIRVEN DOS GYOZAS.** 6.00€

Degustación lunes y de miércoles a domingo de 12:00 a 17:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

## 45. BARLEYS, CERVECERÍA INTERNACIONAL

Rda. Buenavista, 31

**EL TORNADO TOLEDANO. ROLLO DE TORTILLA DE TRIGO RELLENO DE JUGOSA CARNE PICADA MARINADA Y ESPECIADA, ENROLLADO, CORTADO EN MEDALLONES Y COCINADO A LA PERFECCIÓN EN BROCHETA. DORADO POR FUERA, TIERNO Y SABROSO POR DENTRO, CON UN GLASEADO BRILLANTE QUE POTENCIA CADA BOCADO.** 5.50€

Degustación de miércoles a domingo de 13:00 a 16:30 H y de 20:00 a cierre.

## 46. CIGARRAL EL BOSQUE, HOTEL

Ctra. Navalpino, 49

**MINI HOT DOG DE COSTILLA IBÉRICA MECHADA, PESTO DE PISTACHO Y GILDA.** 4.00€

Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 00:00 H.

## 47. LA BASTIDA, HOTEL RESTAURANTE

C/ Tempranillo, 2

**CRÈME BRÛLÉE DE CALABAZA CON QUESO AZUL Y NUECES.** 5.00€

Degustación todos los días de 13:00 a 16:00 H.

## 48. LA VEGA HORCHATA Y +

Paseo de la Vega. Kiosco 4

**CRUJIENTE TENTACIÓN DE LA VEGA. CARNE MECHADA A BAJA TEMPERATURA SOBRE HOJALDRE INVERTIDO CRUJIENTE CARAMELIZADO CON SU TOQUE DE SALSA MAMBA Y PÉTALOS LIOFILIZADOS.** 3.50€

Degustación de jueves y viernes de 18:00 a cierre. Sábado y domingo de 12:00 a cierre.

## 49. LA VILLA

Paseo de Bachilleres, 2

**CAPRICHO DE LA DEHESA MANCHEGA. QUESO CABRA, TOMATE CARAMELIZADO, MORCILLA Y SALSA DE PISTACHO.** 4.50€

Degustación todos los días de 12:00 a 15:30 H y de 20:30 a 22:30 H.

## 50. QUIOSCO LAVEGA

Paseo Merchán. Parque La Vega

**MINI MOLLETE DE CARRILLERA MELOSA CON SALSA CHIPOTLE Y CEBOLLA ENCURTIDA.** 3.50€

Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 23:00 H.

## 51. QUIOSCO TULA

Parque de La Vega. Paseo Merchán. Kiosco 3A

**BIKINI DE LANGOSTINOS. BRIOCHE RELLENO DE LANGOSTINOS CON LIMA, MAYONESA DE AJO LIMÓN Y PIMIENTA, CON SÉSAMO BLANCO Y NEGRO.** 4.00€

Degustación todos los días de 12:00 a 23:00 H.

## 52. TABERNA AVENIDA

Avda. Reconquista, 10

**TACO TAURINO. PAN NAANTA RELLENO DE GUISO DE RABO DE TORO CON SALSA SIRACHA MAYO Y CEBOLLA ENCURTIDA.** 4.50€

Degustación de lunes a viernes de 12:00 14:00 H y de 18:00 a 21:00 H

## 53. TABERNA TRISTANA BUENAVISTA

C/ Reino Unido, 6

**BOMBA MESTIZA. PATATA DORADA Y CRUJIENTE RELLENA DE COCHINITA PIBIL COCINADA LENTAMENTE CON MAYONESA CHIPOTLE. APORTA CREMOSIDAD Y UN TOQUE PICANTE.** 3.50€

Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 23:00 H.

## 54. TABERNA TRISTANA SANTA TERESA

Avda. de América, 18

**EL PECADO DE TRISTANA. MINI BAO RELLENO DE RABO DE TORO CON SALSA HOISIN ACOMPAÑADO DE ENSALADA FRESCA DE COL, PEPINO Y MANZANA VERDE ENCURTIDA. ADEMÁS, UNA SEDOSA MAYONESA DE AZAFRÁN. UN PECADO DE FUSIÓN, TRADICIÓN Y SABOR.** 3.50€

Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 23:00 H.

## 55. VENTA DE AIRES

C/ Circo Romano, 35

**AIRES DE COCIDO. BIZCOCHO DE CALDO DE COCIDO, HUMMUS DE GARBANZOS Y MIGAS CRUJIENJTES DE CHORIZO.** 4.00€

Degustación todos los días de 12:00 a 16:00 H.

# BARRIO DE LA LEGUA

## 56. TABERNA TRISTANA LEGUA

Avda. de la Legua, 3

**BROCHETA BRASA DULCE. BROCHETA DE POLLO MARINADO EN MIEL Y MOSTAZA DIJON, CON VERDURAS FRESCAS Y SALSA DE PIMIENTOS.** 3.50€

Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 23:00 H.

# BARRIO SANTA BÁRBARA

## 57. LABERINTO DEL REY

Granja La Suiza s/nº

**LA TAPA QUE TAPA. PICAÑA MADURADA DE TERNERA D.O. MONTES DE TOLEDO, MAYONESA THAI Y ALCAPARRAS FRITAS SOBRE GALLETA TIJUANA.** 5.00€

Degustación de jueves a domingo de 13:30 a 15:30 H. Viernes y sábado también de 20:30 a 22:00 H.

# BARRIO AZUCAICA

## 58. LA POCHOLA

Camino Huerta, 9

**BROCHETA BRISA DE ASIA. BROCHETA DE LANGOSTINOS, PULPO Y BEICON CON VINAGRETA DE SOJA, SÉSAMO Y MIEL.** 3.50€

Degustación todos los días de 12:00 a 23:00 H.




**¡Degústalas con una cerveza La Sagra!**

Asociación Hostelería y Turismo TOLEDO

12 al 29 noviembre



# XII CÓCTELES POR TOLEDO

www.hosteleriadetoledo.com

PATROCINA LA SAGRA LA DE Toledo

COLABORAN Castilla-La Mancha | EN UN LUGAR DE TU VIDA | DIPUTACIÓN DE TOLEDO | Coca-Cola

# CÓCTELES POR TOLEDO

## 1. BARRIO
Plaza Barrio Rey, 5
**ALQUIMIA TOLEDANA. Jack Daniels black berry, limón, blue corasao, sirope de azúcar, mojito mint, clara de huevo y crusta de petazeta de fresa. 9.00€**
Jueves a domingo de 12:00 a 16.00 H y de 20:00 a 01:00 H.

## 2. BARTEN
Plaza Tendillas, 4
**ATARDECER MANCHEGO. Cóctel fresco y equilibrado que combina la ginebra seca con la intensidad de los frutos rojos, la viveza del limón y un delicado toque de miel. El cava brut aporta burbujas y elegancia, mientras el tomillo fresco añade un sutil matiz herbal, evocando los colores del atardecer. 8.00€**
De jueves a domingo de 13:00 a 16.30 H. También de jueves a sábado de 19:00 a 00:00 H.

## 3. BOTANIC BAR LEGENDARIO
Plza. San Vicente, 4
**RONMERO SPLIT. Ron Zacapa, triple seco y esencia de romero. 10.00€**
Durante todo el día.

## 4. CAFÉ DEL FIN
Taller del Moro, 1
**GIN TONIC DE MANZANA VERDE Y JENGIBRE. Ginebra Seagrams, con manzana verde, jengibre y tónica Schweppes. 8.00€**
De viernes a domingo de 16:00 a 23:30 H

## 5. EL CANDIL- LOUNGE BAR
C/ Alamillos del Tránsito, 9
**PIÑA VELADA. Gecko, zumo de piña, sirope de vainilla y zumo de limón. 5.00€**
De jueves a domingo de 12:30 a 0:30 H.

## 6. EL CENTRAL
Plaza Barrio Rey, 3
**FUEGO TROPICAL. Ron, tequila, triple seco, sirope de mango, pulpa de maracuyá, gotas de lima y polvo rojo secreto. 8.00€**
De jueves a domingo de 17:00 a 01:00 H.

## 7. EUGENIA DE MONTIJO AUTOGRAPH COLLECTION, HOTEL
Plaza Juego de Pelota, 7
**L'IMPERATRICE. Ron, puré de arándanos, zumo de limón, chocolate blanco y espuma cítrica. 8.00€**
De jueves a domingo de 15:00 a 23:00 H.

## 8.GO ALCÁZAR, RESTAURANTE
C/ la Paz, s/nº
**SOL DE INDIAS. Cóctel tropical elaborado con ron artesanal dorado de la casa, puré de mango, puré maracuyá y puré coco, equilibrado con zumo de lima natural y soda, acompañado de un delicado crujiente tropical coco rallado, azúcar, mantequilla, harina y menta fresca. 7.00€**
De jueves a domingo de 11:00 a 16:00 H y de 20:00 a 22:30 H.

## 9. JUNÍPERO
Plaza Santiago de los Caballeros, 1
**FRAY JUNÍPERO. Frangelico, Junípero gin, licor de Abadía, chocolate. 8.00€**
De jueves a domingo de 12:00 a 01:00 H.

## 10. LA AZOTEA DE CARLOS
Plaza Horno de la Magdalena, 4- 5ª Planta (H. Carlos V)
**CARLOS EN EL PUERTO DE INDIAS. Gin Puerto de Indias con lima, piña y fresa natural. 10.50€**
De jueves a domingo de 13:00 a 00:00 H (horario puede sufrir cambios)

## 11. LA TURVIA
Plaza San Juan de los Reyes, 11
**MALIBÚ SUNSET. Malibú, aperol, zumo de naranja, zumo de piña y granadina. 5.50€**
Todos los días de 12:00 a 00:00 H..

## 12. LA VEGA HORCHATA Y +
Parque de la Vega. Paseo Merchán. Kiosco 4
**RUMCHATA ESENCIA DE LA VEGA. Horchata, licor de crema de arroz, ron y canela. 7.50€**
Jueves y viernes de 18:00 a cierre. Sábado y domingo de 13:00 a cierre.

## 13.LOS CUATRO TIEMPOS
C/ Sixto Ramón Parro, 5
**DAIQUIRI DE ARÁNDANOS Y COCO. Exótico frutal y cremoso con un toque cítrico perfectamente equilibrado. Una mezcla llena de matices. Ron blanco, puré de arándanos, sirope de coco, zumo de limón exprimido y azúcar líquido. 9.00€**
De jueves a domingo durante horario apertura del local.

## 14. LÚPULO, TABERNA CERVECERÍA
C/ Aljibillos, 4
**8 GRIFOS. Sirope de cereza roja artesana, wiskhy escoces, zumo de lima y un toque de soda. 9.00€**
De martes a jueves de 12:30 a 22:30 H. Viernes y sábado de 12:30 a 23:30 H. Domingo de 12:30 a 16:00 H..

## 15. MÍTICO TOLEDO
C/ Cristo de la Luz, 13
**UN BESO MÍTICO. Ron blanco, coco cremoso y maracuyá tropical, con un toque cítrico y la dulzura irresistible de la leche condensada. Un beso que recordarás siempre. Ron blanco, triple seco, coco, maracuyá, limón exprimido y leche condensada. 6.00€**
De miércoles a domingo de 12:30 a 15:00 H. Viernes y sábado también de 20:30 a 22:00 H.

## 16. QUIOSCO TULA
Parque de la Vega. Paseo Merchán. Kiosco 3A
**MANGO BREEZE. Malibú, Habana 7, Cointreau, mango, lima y azúcar. 7.00€**
Todos los días de 12:00 a 01:00 H.

## 17. TABERNA BOTERO
C/ Ciudad, 5
**SOUTHSIDE 26. Ginebra, zumo de limón, sirope de flor de sauco y mango spicy, clara de huevo, hierbabuena y Bitter peychaud's. 10.00€**
De jueves y domingo de 17:00 a 00:30 H. Viernes y sábado de 17:00 a 02:00 H.

### 18. TABERNITA TAPAS BAR

C/ Santa Fe, 14

**BESO CANALLA. Un cóctel atrevido que combina el dulzor del melocotón, la frescura cítrica del limoncello y la lima y el carácter del vermú rojo. Una mezcla equilibrada y sorprendente, con un toque picante de tabasco que despierta los sentidos. 6.00€**

Jueves de 13:00 a 16.00 H y de 20:30 a 23:30 H. Viernes a domingo de 13:00 a 16:30 H y de 20:00 a 00:00 H.

### 19. TERRAZA BU

Plaza Corralillo San Miguel, s/nº

**TENTAZION. Licor de almendra amarga, granadina y sour mix. 8.00€**

Jueves y domingo de 12:00 a 20:00 H. Viernes y sábado de 12.00 a 01:00 H.

### 20. TERRAZA CARACENA

Plaza del Salvador, 1

**IMPERIAL SPRITZ. Ginebra, cava, zitron limón, mango, granizado de limón y zumo de naranja. 7.00€**

Todos los días de 12:00 a 01:00 H..

## VOTA A TU TAPA FAVORITA Y PARTICIPA EN EL SORTEO



· Pide al establecimiento tu papeleta de votación, para poder participar.
· Reúne 4 sellos diferentes en una papeleta, demostrando que has probado la tapa en establecimientos diferentes.
· Cumplimenta con tus datos personales. Especifica la puntuación que das a los tres establecimientos.
· Deposita tu voto en una de las urnas que encontrarás en los establecimientos participantes.
· Podrás entrar en el sorteo de 5 bonos de consumición valorados en 50,00 € a degustar en uno de los establecimientos participantes.

## SORTEO FOTOGRÁFICO



Sorteo fotográfico y gana un bono valorado en 50,00 €. Publica una historia con la tapa o cóctel en Instagram mencionando a @ahttoledo

Más detalles en las bases completas disponibles en la web www.hosteleriadetoledo.com

@ahttoledo

www.hosteleriadetoledo.com