del 7 al 30 de
NOVIEMBRE 2019

VI Cócteles por Toledo

CONSULTAR EN EL FOLLETO EL HORARIO DE DEGUSTACIÓN

PARTICIPA Y GANA
BONOS DE CONSUMICIONES
#DeTapasyCoctelesPorToledo

Asociación Hostelería y Turismo TOLEDO

www.hosteleriadetoledo.com

PATROCINAN
impulsaclm · Castilla-La Mancha · En un lugar de tu vida · Toledo · Coca-Cola · Mahou

COLABORAN
Toledo · Marie Brizard

Casco Antiguo.

Afueras

DE CÓCTELES POR TOLEDO

1. ALFILERITOS 24
C/ Alfileritos, 24
SEXY COLADA 24: Ron negrita, puré de coco, essence de jengibre Marie Brizard, licor de cacao, leche de almendras y zumo de piña.Decoración con piña deshidratada con polvo de oro.
Jueves a domingo a partir de las 16:00 h.

2. BARRIO
C/ De Barrio Rey, 5
BARRIO ROJO: Wodka Sobieski macerado en remolacha, vermú rojo, zumo de limón. Sirope de frambuesa Marie Brizard, chile sweet&spicy, clara de huevo. Top de remolacha y cítricos y chiles. Pinzados.
De jueves a sábado de 17:00 h. a cierre.

3. BIER PLANET TOLEDO
C/ Cristo de la Luz, 20
MOJITO DE MI BIRRA: Ginebra, sirope de pera Marie Brizard, licor de manzana Marie Brizard, lima, hierbabuena y cerveza lager.
De miércoles a domingos de 20:00 a 01:00 h.

4. BOTANIC LEGENDARIO
Pza. de San Vicente, 4
KALIMÚS LEGENDARIO: Versión chic del tradicional calimocho: vino tinto,coca cola, zumo de naranja natural, bebida espirituosa de sabor naranja y sirope tripleseco Marie Brizard
Martes y Miércoles de 12 a 20h. Jueves y Viernes de 12 a 1:30 h. y sábados de 12 a 2:30 h.

5. CARAVANTES
Ctra. Circunvalación, 2
PIÑA ICE: Hecho a base de naranja, limón, cava, piña y un toque de licor orange Marie Brizard.
Todos los días de 17:00 a 23:00 h.

6. EUGENIA DE MONTIJO-AUTOGRAPH COLLECTION
Pza. Juego de la Pelota, 7
MONTIJO´S SOUL: Ginebra Toledana 1085, Amargo Toledano 1085, Sirope Marie Brizard, Zumo de Limón y Naranja, Jengibre Rallada y Clara de Huevo.
Todos los días de 12:00 a 23:00 h.

7. GIN CLUB EL MANDIL (Hotel Pintor El Greco)
C/ Alamillos del Tránsito, 13
EL SUEÑO DEL GRECO: Tequila, coco, cacao y sirope de Marie Brizard con matices de fuego toledano.
De miércoles a sábado de 18:00 a 24:00 h.

8. KATANGA
Avd. de América,16
DE KATANGA A OPORTO: Un toque de mandarina Marie Brizard, naranja, tónica, oporto blanco seco, "secreto"
Todos los días de 17:00 a 02:30 h. de domingo a jueves, viernes y sábado hasta las 03:00 h.

9. SALA PICARO
C/ Cadenas, 5
TROPICOPICARO: Piña, Marie Brizard de coco, arándanos y ron blanco.
Jueves y viernes de 21:00 a 2:00 h. sábados y domingos de 16:00 a 24:00 h.

10. TABERNA EL BOTERO
C/ De la Ciudad, 5
PETITE MARIE: Anis Marie Brizard, triple sec Marie Brizard, zumos de melocotón, naranja y limón, clara de huevo, jengibre y bitter peychaud´s.
De jueves a sábados de 17:30 h. a cierre.

Cóctel 5 €

De tapas y Cócteles por Toledo | @TapasyCoctelesToledo
@ahttoledo
@TapasCoctelesTo

PARTICIPA Y GANA BONOS DE CONSUMICIONES

- Sube a Facebook, Instagram o Twitter la fotografía de la tapa o cóctel que estás probando.
- Inserta su nombre y el del establecimiento donde ha sido servida/o.
- Usas el hashtag #DeTapasyCoctelesPorToledo.
- La cuenta de Instagram, Twitter o la publicación de Facebook deberá ser pública.

www.hosteleriadetoledo.com

20 Años

del 7 de NOVIEMBRE
al 1 de DICIEMBRE 2019

XX Jornadas de la Tapa Toledo

CONSULTAR EN EL FOLLETO EL HORARIO DE DEGUSTACIÓN

PARTICIPA Y GANA
BONOS DE CONSUMICIONES
#DeTapasyCoctelesPorToledo

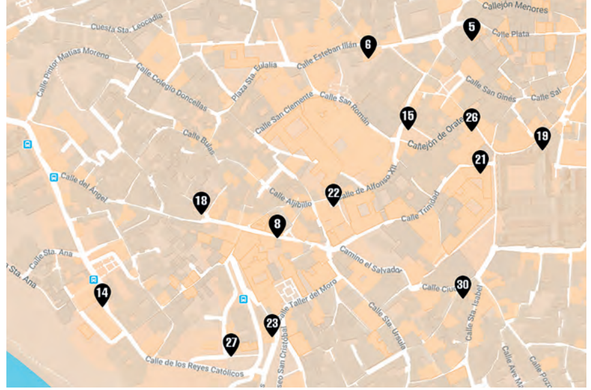
Asociación Hostelería y Turismo TOLEDO

www.hosteleriadetoledo.com

PATROCINAN
impulsaclm · Castilla-La Mancha · En un lugar de tu vida · Toledo · Coca-Cola · Mahou

COLABORAN
Toledo · Marie Brizard

Casco Histórico



Casco Histórico

Buenavista.

Sta.Teresa.

Afueras.

Buenavista y Avda. Europa.

Santa Barbara.

CASCO HISTÓRICO

1. ABADÍA
Pza. San Nicolás, 3
BRIOCHE CON TERNERA ASADA. 2.50€
Degustación todos los días de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

2. ALFILERITOS 24
C/ Alfileritos, 24
SAMOSA DE CERVUNO Y MANZANA CARAMELIZADA CON CHUTNEY VERDE:Pasta brick con un guiso de ciervo, setas y manzana caramelizada, acompañada de una salsa de hierbas y un toque de cocina hindú. 2.50€
Degustación todos los días de 12:30 a 16:30 y de 19:30 a 23:30 h.

3.BARRIO, RESTAURANTE
C/ De Barrio Rey, 5
BRIOCHE CUBANA DE CARRILLERA DE TERNERA CON CHEDDAR ROJO ENCHILADO, PEPINILLOS Y MOSTAZA VERDE EMULSIONADA CON FRUTA DE LA PASIÓN. 2.50€
Degustación Jueves de 21:00 a 23:30 y viernes, sábados y domingos de 13:00 a 15:30 y de 21:00 a 23:30 h.

4. BIBULA TAPERÍA
Pza. Santiago de los Caballeros, 2
CROQUETA NEGRA DE CHIPIRÓN: Chipirón relleno en su tinta con jamón ibérico y albahaca. 2.00€
Degustación todos los días de 12:00 a 00:00 h

5. BOTANIC LEGENDARIO
Pza. San Vicente, 4
EL ROLLITO TOLEDANO DE LOS CARCAS Y LAS MUSAS: Homenaje a una tradición culinaria toledana de donde nacieron las tradicionales carcamusas. 2.00€
Degustación de viernes a domingo de 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 24:00 h.

6. CLANDESTINA DE LAS TENDILLAS
C/ Tendillas, 3
MARY MOUNTAIN. RAVIOLI DE POLLO DE CORRAL CON CARABINEROS, VELOUTE DE SUS CABEZAS, SETAS Y CODIUM. 2.50€
Degustación de jueves a domingo de 13:15 a 15:45 y de 20:15 a 22:45 h.

7. CUCHARA DE PALO
Travesía de Santa Fe, 1
BOLLO PREÑAO DE CARRILLERA IBÉRICA CON GARBANZOS: Pan brioche relleno de un guiso de carrilleras ibéricas y garbanzos con toques de soja y amaretto. 2.50€
Degustación todos los días de 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:00 h.

8. EL 10 DE SANTO TOMÉ
C/ Santo Tomé, 10
CANELÓN INVERTIDO DE EL 10: Beicon, queso parmesano, crujiente de pan, salsa de carne y salsa pomodoro. 2.50€
Degustación todos los días de 12:00 a 24:00 h.

9. EL CORRALITO
Corral de Don Diego, s/n
LOMO DE CIERVO CONFITADO CON LAS FRUTAS DEL BOSQUE EN PAN ESPONJOSO. 2.50€
Degustación de miércoles a domingo de 12:00 a 14:00 y de 20:00 a 24:00 h.

10. EL FORO DE TOLEDO
Pza. de Zocodover, 8
VOLOVÁN DE PANCETA CON PIÑA Y SALSA AGRIDULCE. 2.50€
Degustación todos los días de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

11. EL RINCON DE JUAN
Pza. Montalbanes, 1
CREMA DE COLIFLOR CON TRUFA Y FLAMENQUIN DE POLLO MARINADO. 2.50€
Degustación todos los días menos el martes de 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 23:30 h.

12. ENTRECALLES
C/ De la Paz, s/n
FIESTA DE LA CERVEZA: Pan Bao crujiente relleno de codillo a la alemana y mermelada de pimiento asado con reducción de Fessbier. 2.00€
Degustación de miércoles a domingo de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

13. LA CAVE
Callejón del Lucio,3
BUÑUELO NINOYAKI DE VENADO CREMOSO Y FOIE. 2.50€
Degustación todos los días de 13:30 a 15:00 y de 19:30 a 21:30 h.

14. LA FABRICA DE HARINA, RESTAURANTE (HOTEL SAN JUAN DE LOS REYES)
C/ Reyes Católicos, 5
PAN BAO DE MANITAS Y CHUTNEY DE PISTO MANCHEGO. 2.50€
Degustación de martes a domingo de 12:30 a 14:00 y de 20:00 a 22:00 h.

15. LA FLOR
Pza. Padre Juan de Mariana, 2
TACO DE RABO DE TORO:Rabo de toro desmigado, mahonesa de chipotle, guacamole, cebolla crujiente y lima. 2.50€
Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00 h.

16. LA MONA, BAR
C/ Tornerías, 2
ROLLITOS VIETNAMITAS DE POLLO Y SETAS CON CARAMELO DE SOJA Y PIÑA. 2.00€
Degustación de martes a domingo de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 00:00 h.

17. LA PEPA
C/ Cadenas, 6
ESFERA DE CIERVO AL TEMPRANILLO, SOBRE COMPACTO DE PATATAS EN SALSA DE GUISANTES Y MENTA. 2.50€
Degustación todos los días de 13:30 a 16:30 y de 20:00 a 23:30 h.

18. LA SIERRA, BAR
Pza. San Antonio, 3
TIMBAL DE PATATA TRUFADA Y CARRILLERAS CON COULIS DE ZANAHORIA. 2.50€
Degustación de miércoles a lunes, de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

19. LA TARASCA, GASTROBAR
C/ Hombre de palo, 8
ROLLITO DE OTOÑO: Salteado de hongos de temporada con gambas y col china acompañado con una pipeta de salsa tai y sopa de mijo. 2.00€
Degustación todos los días de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

20. LIZARRAN
C/ Toledo Ohio, 3
TOP SECRET; Secreto de cerdo bañado en salsa de queso de cabra, con virutas crujientes de jamón ibérico y cebolla caramelizada. 2.50€
Degustación todos los días de 11:00 h. a cierre.

21. MALQUERIDA DE LA TRINIDAD
C/ Trinidad, 2
TATAKI DE PEZ MANTEQUILLA, SALSA PONZU Y ALGA WAKAME. 2.50€
Degustación de jueves a domingo de 13:15 a 15:45 y de 20:15 a 22:45 h.

22. MARGOT
C/ Alfonso XII, 12
CHAPATITA CON LOMOS DE VENAO, PIMIENTOS ROJOS CARAMELIZADOS Y QUESO MANCHEGO CURADO. 2.00€
Degustación de lunes a miércoles de 13:30 a 17:30, jueves de 13:30 a 21:30, viernes de 13:30 a 17:00 y de 20:00 a 23:30, sábados de 13:30 a 17:30 y de 20:00 a 23:30, domingos de 13:00 a 15:00 h.

23. MARUXIÑA LOUNGE
Travesia Descalzos, 1
FALSA LASAÑA CRUJIENTE DE BACALAO Y PISTO CON ALI-OLI SUAVE GRATINADO. 2.50€
Degustación todos los días de 13:00 a 15:30 y de 20:30 a 23:00 h. Lunes noche cerrado.

24. MESÓN SOLAREJO
Pza. Solarejo, 2
TOSTA BAMBI DOS SALSAS: Tosta de pan de sesamo y lino con filete de ciervo con salsa de la casa.2.50€
Degustación de viernes a domingo de 12:00 a 14:00 y de 20:00 a 23:00 h.

25. NIÑO MALO FOOD ROOM
Pza. de Barrio Rey, 2
LITTLE TECKEL: Frankfurt en pan artesano con ensalada de col china, guacamole, pico de gallo y parmesano. 2.50€
Degustación jueves de 21:00 a 23:30 y viernes, sábados y domingos de 12:30 a 15:30 y de 20:30 a 23:30 h.

26. PALENCIA DE LARA, ASADOR
C/ Nuncio Viejo, 6
TACO DE CARRILLERA DE CERDO IBERICO Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA. 2.50€
Degustación de jueves a domingo por la mañana, de 12:00 a 16:00 y 20:00 a 23:00 h.

27. PINTOR EL GRECO, HOTEL
C/ Alamillos del Tránsito, 13
PORKY GRECO: Cochinillo asado a baja temperatura sobre pasta Wantod y muselina de jamón ibérico. 2.50€
Degustación de miércoles a sábado. de 18:00 a 24:00 h.

28. PIZZERÍA COMES
C/ La Sierpe, 4
RAVIOLIS RELLENOS DE CIERVO Y BOLETUS CON SALSA POMOSUGO Y CRUJIENTE DE PAN PIZZA. 2.50€
Degustación de jueves a domingo 13:00 a 00:00 h.

29. PLAZA MAYOR, RESTAURANTE
C/ Sixto Ramón Parro, 1
MIGAS DE RABO DE TORO. 2.50€
Degustación lunes, miercoles, jueves, viernes y sábados de 12:30 a 23:00, martes y domingos de 12:30 a 16:00 h.

30. TABERNA EL BOTERO
C/ De la Ciudad, 5
EMPANADILLA 18k: Empanadilla de ají con huancaina, polvo de olivas y yema de huevos bañada en polvo de oro. 2.50€
Degustación de jueves de 21:00 a 23:00 y viernes, sábados y domingos de 13:00 a 15:30 y de 21:00 a 23:00 h.

31. TABERNITA TAPAS BAR
C/ Santa Fe, 14
TORTILLA DE PATATAS Y ESPINACAS CON MORROS DE TERNERA. 2.50€
Degustación de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

32. TERRAZA BU
Pza. del Corralito de San Miguel, s/n
MOROCCO PASTELA: Pastela de pollo con canela, jengibre y cúrcuma. 2.50€
Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 16:00 h.

33. TORNERÍAS, RESTAURANTE
C/ Tornerías, 5
GUISO DE TERNERA TRADICIONAL TOLEDANO CON FRUTOS DE LA HUERTA ACOMPAÑADOS DE PATATA PARISINA Y CEBOLLA FRITA. 2.00€
Degustación de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

34. TRÉBOL, CERVECERÍA
C/ Santa Fe, 1
BOMBA CROQUETA. 2.50€
Degustación de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

35. TXOKO, ASADOR
Pza de la Ropería, 1
TACO DE SECRETO IBÉRICO, PARMENTIER DE CALABAZA, SOJA CARAMELIZADA Y PICATOSTES ESPECIADOS. 2.00€
Degustación de miércoles a lunes de 12:00 a 14:00 y de 20:00 a 21:00 h.

BUENAVISTA AVD.EUROPA STA. BÁRBARA POLÍGONO AFUERAS

36. ABRASADOR TOLEDO
Avd. Europa, 8
PIRULETA CON CARRILLADA DE IBÉRICO, CRUJIENTE DE KIKOS Y SALSA HOUSIN. 2.50€
Degustación todos los días de 12:00 a 17:00 y de 20:00 a 23:30 h.

37. ALMA TOLEDANA, RESTAURANTE (HOTEL ABACERÍA)
Camino de la Pontezuelas, 8
JARRETE DE VENADO CON ENEBRO, PIMIENTOS CARAMELIZADOS Y MERENGUE DE CERVEZA TOSTADA. 2.50€
Degustación todos los días, de 11:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

38. CASA MARTINA
Avd. Mas del Rivero, 17
CROQUETON DE GAMBA BLANCA AL AJILLO. 2.50€
Degustación de martes a domingo 13:00 a 16:00 y los viernes y sábado de 20:00 a 23:00 h.

39. CATAVINOS
Avd. Reconquista, 10
CRUSTY DE CARCAMUSAS CON SU PROPIA SALSA (Bolas crujientes de carcamusas). 2.50€
Degustación de martes a domingo por la mañana de 11:00 h. a cierre.

40. CIGARRAL EL BOSQUE, HOTEL
Ctra. Navalpino, 49
MELOSO DE IBÉRICO CON GRATINADO DE CABRA SOBRE MANZANA CON TOPPING CRUJIENTE DE JAMÓN, TEMPURA Y EMULSIÓN DE CILANTRO. 2.50€
Degustación todos los días de 12:30 a 23:30 h.

41. FINCA DEL GRECO
Ctra de la Puebla de Montalbán, km 0,7
BOMBÓN DE TOPINAMBUR CON AIRE DE IBÉRICO. 2.00€
Degustación de martes a domingo 13:00 a 15:00 h.

42. GALACHE, RESTAURANTE CAFETERIA
Pza. Holanda, 3
BOCA2 CREMOSOS DE CALLOS. 2.50€
Degustación de lunes a miércoles de 12:00 a 16:00 y de jueves a sábado de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

43. LA BASTIDA, HOTEL
C/ Tempranillo, 2 urb. San Bernardo
COCIDO COMPLETO EN MINIATURA. 2.50€
Degustación todos los días De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

44. LA MASIA, CERVECERIA
C/ Fuentenueva, 9
CARCAMUSAS TOLEDANAS ELABORADAS A PARTIR DE LA CAZA, EMULSIÓN DE GUISANTES, POLVO DE JAMÓN Y CRUJIENTES. 2.00€
Degustación lunes, y de miércoles a domingo a medio de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h.

45. LA ROMANA, RESTAURANTE (HOTEL BEATRIZ)
C/ Concilios de Toledo, s/n
PINCHITO DE BACALAO CRUJIENTE RELLENO DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y TRUFA, SOBRE CRUJIENTE DE ARROZ Y TINTA DE CALAMAR CON ESPUMA DE PISTO Y PERLAS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO 2.90€
Degustación todos los días de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:30 h.

46. LA VILLA
C/ Bachilleres, 2
CROQUETÓN DE GACHAS A LA MARINERA: Harina de almortas, frutos del mar 2.50€
Degustación todos los días de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

47. NEXO BY MARTINA
C/ Reino Unido, 2
LOMO DE JABALI CON MUS DE PISTO DE PATATA. 2.50€
Degustación todos los días de 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 h.

48. RECONQUISTA 14
Avd. de la Reconquista, 14
PATRIMONIO MANCHEGO Queso de cabra templado, con morcilla encebollada y confitura de tomate. 2.50€
Degustación de lunes a sábado de 11:00 a 16:00.h.

49. VENTA DE AIRES
Paseo Circo Romano, 35
TATAKI DE CIERVO, FRUTOS ROJOS, ESPUMA DE SOJA Y COSTRA DE PISTACHO. 2.50€
Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 17:00 y de 20:00 h. a cierre.

50. ZAL GORDA
Travesia Uruguay, 6
NUESTRO MARINADO BAÑADO EN PIL PIL CASERO. 2.00€
Degustación de jueves a domingo 14:00 a 16:00 y 21:00 a 23:00 h.