

Del 9 de noviembre al 2 de diciembre de 2017 (De jueves a sábado)

JORNADAS MIXOLÓGICAS

TOLEDO

5€



PATROCINAN

COLABORAN



DE CÓCTELES POR TOLEDO

1. BOTÁNICO BAR LEGENDARIO

Q Pl. San Vicente, 4
"Mojito manchego". Ron, hierba-
buena, melón, lima... y el toque es-
pecial.
De 13:00 h. a cierre.

2. CÍRCULO DE ARTE DE TOLEDO

Q Pl. San Vicente, 52
"SAN VICENTE". Vodka, frambuesa,
mango...
De 16:00 a 2:00 h.

3. CLANDESTINA DE LAS TENDILLAS

Q C/ Tendillas, 3
"Seppuku de coco". Whisky, Fray
Angélico, Ron blanco, lima, coco.
De 13:00 a 2:30 h.

4. EL BOTERO

Q C/ De la Ciudad, 5
"CALLE CIUDAD". Licor de Brandy
Waler19, Farelum, clara de huevo,
zumo de limón, hierbabuena y Gin-
ger-Ale.
De 17:00 h. a cierre.

5. GIN CLUB ELCANDIL-HOTEL PIN- TOR EL GRECO.

Q C/ Alamillos del Tránsito, 13
Ginebra de azafrán, tónica Premium,
naranja y hebras de azafrán.
Jueves de 17:00 a 00:00 h. y viernes y
sábados de 18:30 a 2:30 h.

6. KATANGA

Q Avda. América, 16
"Daikiri de fresa". Ron Blanco, licor
de fresa y azúcar.
De 18:00 a 2:00 h.

7. LA CLAVE DE CORLEONE

Q C/ Alfileritos, 13
"EL JUGO DE LAS TRES CULTU-
RAS". Jugo de naranja, jugo de piña,
Ron saborizado de coco, Ron Blan-
co, Curaçao azul y granadina.
De 22:00 a 2:00 h.

8. LA MALQUERIDA DE LA TRINIDAD

Q C/ Trinidad, 2
"Matador". Tequila reposado, Coin-
treau, zumo de piña y lima.
De 11:00 a 2:30 h.

9. LAB COCKTAIL BAR

Q C/ Pozo Amargo, 2
"POZO AMARGO". Jhonnie Walker
Red Rye, licor de cacao blanco ma-
cerado con té negro, chocolate, car-
damomo y jengibre; vermut blanco
macerado con piel de limón y soda
casera de pomelo.
De 12:00 h. a cierre.

10. MAMA PACA

Q C/ Cristo de la Luz, 20
"El mojito homenaje a La bodeguita
del medio de Álvaro Cuartero". Ron
Havana 3, azúcar, hierbabuena, li-
ma, hielo machacado y sifón.
Viernes y sábado de 23:00 a 4:00 h.

11. MARGOT

Q C/ Alfonso XII, 12
"ALFONSO XII". Mango, Ron Capi-
tán Morgan, jarabe de caña de azú-
car y Malibu.
De 21:30 a 2:00 h.

12. PÍCARO CAFÉ

Q C/ Cadenas, 6
"SAN NICOLÁS". Citrus mango. Vod-
ka Vox con Fanta de naranja, sirope
de mango y twist de pomelo.
Todo el día.

13. SITHON'S, DISCOTECA

Q Callejón del Lucio, 2
Mojito. Ron, zumo de lima, zumo de
limón y azúcar.
De 00:00 a 6:00 h.

14. TERRAZA MIRADERO

Q Paseo Miradero, s/nº
"EL JARDÍN DE LA BIBLIOTECA MIRA-
DERO". Mojito de coco. Lima, hierba-
buena, azúcar moreno, soda y coco.
Todo el día.



asociacionprovincialhosteleriayturismodetoledo



@ahhtoledo



PARTICIPA EN LA
ELECCIÓN DE LA MEJOR
TAPA / CÓCTEL
Y GANA BONOS
DE CONSUMICIONES



Sube a Facebook o Instagram la fotografía de la tapa
o el cóctel que estás probando y quieras votar.



Inserta su nombre y el del establecimiento
donde ha sido servida/o.



Usas los hashtag #DeTapasPorToledo2017
y #DeCoctelesPorToledo2017.



La cuenta de Instagram o la publicación
en Facebook deberá ser pública.



Una publicación un voto y puedes votar
a cuantas tapas y cócteles quieras.

www.hosteleriadetoledo.com

www.disfrutadetoledo.com

Del 9 de noviembre al 3 de diciembre de 2017

JORNADAS GASTRONÓMICAS

TOLEDO

2€



PATROCINAN

COLABORAN



Q Casco Antiguo

CASCO ANTIGUO

01. 10 DE SANTO TOMÉ

Q C/ Santo Tomé, 10
“LA 10 DE SANTO TOMÉ”. Alcachofa rellena de chipirones en su tinta gratinada con al-oli con su guarnición de corteza de bacalao con puré de patata morada.
Q Todos los días. De 12:00 a 00:00 h.

02. ALFILERITOS 24, RESTAURANTE

Q C/ Alfileritos, 24
Ravioli de pasta wanton, con guiso de rabo de toro al vino tinto, crema de zanahoria y haba tonka.
Q De jueves a domingo. De 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:30 h.

03. ASADOR PALENCIA DE LARA

Q C/ Nuncio Viejo, 6
“LA CUSTODIA DE ARFE”. Parmen- tier de patata trufada con morcilla, queso y manzana.
Q Martes, miércoles y domingo de 12:00 a 16:00 h. y de jueves a sábado de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.

04. ASADOR TXOKO

Q Pl. de la Ropería, 1
“TARTELETA IMPERIAL TOLEDANA”. Tartaleta rellena de solomillo de cerdo crocante, mermelada de tomate verde, bechamel de frutos secos, crujiente de jamón y bacón.
Q De jueves a domingo. De 12:00 a 16:00 h. y de 21:00 a 23:00 h.

05. BOTÁNICO BAR LEGENDARIO

Q Pl. San Vicente, 4
Tejas gratinadas de patatas con ciervo y pasas.
Q De jueves a domingo. Los jueves de 20:00 a 23:00 h. y de viernes a domingo de 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.

06. BU TERRAZA

Q Pl. del Corralillo de San Miguel s/nº
“TORNO DEL TAJO”. Chipirón con cebolla confitada, tinta de calamar y aceite verde con base de patata.
Q Todos los días. De domingo a jueves de 12:00 a 16:00 h. y los viernes y sábados de 12:00 a 16:00 h. y de 20:30 a 23:30 h.

07. CASA ANTONIO, CAFÉ BAR

Q Pl. Colegio Infantes, 6
Tatakí de presa ibérica con surtido de setas y salsa de miel y soja, al to- millo de aromas de Corpus.
Q De jueves a domingo. De 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 01:00 h.

08. CLANDESTINA DE LAS TENDILLAS

Q C/ Tendillas, 3
“CRUJIENTE DE CORDERO TRES CULTURAS”. Pan de cristal relleno de cordero, cebolla al ras al hanut y mahonesa de azafrán y miel.
Q De jueves a domingo. De jueves a sábado de 13:00 a 16:00 h. y de 20:15 a 00:00 h. y los domingos de 13:00 a 16:00 h.

09. COLECCIÓN CATEDRAL.

Q C/ Nuncio Viejo, 1
“CATEDRAL”. Ciervo marinado, com- pota de manzana y mahonesa wasabi.
Q Todos los días. De lunes a sábado de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:30 h. y los domingos de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.

10. COMES, RESTAURANTE PIZZERÍA

Q C/ Sierpe, 4
“CASA LOPE DE VEGA”. Mini calzone relleno de ciervo, mozzarella, toma- te seco y pesto, acompañado de sal- sa arrabiata.
Q De jueves a domingo. De 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 00:00 h.

11. CUCHARA DE PALO

Q C/ Zocodover, 7
Croqueta redonda con carne de ca- za dentro.
Q Todos los días. De 12:30 a 16:00 h. y de 20:00 a 00:00 h.



Q Casco Antiguo

12. EL BOTERO

Q C/ de la Ciudad, 5
“LA DULCE PRIMADA”. Cono de cre- ma de queso manchego y chocola- tes con azúcar glase y galleta.
Q De jueves a domingo. De 15:00 h. a cierre.

13. EL CORRALITO

Q Corral de Don Diego, s/nº
“TRASTÁMARA”. Solomillo de cerdo con compota de higo.
Q Lunes y de miércoles a domingo. De 12:00 a 14:00 h. y de 19:30 a 23:30 h.

14. EL FORO DE TOLEDO

Q Pl. de Zocodover, 8
“ALCÁZAR”. Lomo de ciervo adoba- do con pimientos del piquillo confita- dos y patatas paja.
Q De viernes a domingo. De 14:00 a 16:00 h. y de 21:00 a 23:00 h.

15. EL REY TOLEDANO

Q Pl. Mayor, 1
“TEATRO DE ROJAS”. Filetitos de ciervo con salsa de setas sobre pa- tatas panaderas.
Q De jueves a domingo. De 12:00 a 14:00 h. y de 20:00 a 22:00 h.

16. EL RINCÓN DE JUAN

Q Pl. Montalbánes, 1
“BARÇA PASAJE”. Lasaña de perdiz y pimientos asados.
Q Lunes y de miércoles a domingo. De 12:30 a 23:00 h.

17. EL TRÉBOL

Q C/ Santa Fé, 5
“TOMATE DE LA HUERTA DEL TAJO”. Tomate confitado relleno de tartar de aguacate y sardina marinada sobre base de ajo blanco.
Q De jueves a domingo. De 12:00 a 00:00 h.

18. GASTROBAR PLATEA TOLEDO

Q C/ta. De la Mona, 1 (Junto Teatro Rojas)
Faisán al estilo manchego con frutas y frutos de temporada.
Q De lunes a sábado. De 13:00 h. a cierre.

19. JACARANDA

Q Callejón Dos Codos, 1
“PUERTA DE VALMARDÓN”. Qui- che de verduras y queso con salsa de frambuesa.
Q De jueves a domingo. Jueves y viernes de 20:00 a cierre y los sábados y domingos de 13:00 a 15:00 h. y de 20:00 a cierre.

20. KUMERA, RESTAURANTE

Q C/ Alfonso X El Sabio, 2
“IGLESIA DE LOS JESUITAS”. Melo- so de ternera con calabaza.
Q De jueves a domingo. De 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 00:00 h.

21. LA ABADÍA

Q Pl. de San Nicolás, 3
“BESAMELAS DE RECUERDOS MAN- CHEGOS, PATRIMONIO DE LA HU- MANIDAD”. Dos croquetas rellenas de una bechamel muy suave, una de ellas con perdiz y boletus y la otra con bacalo ajoarriero.
Q De jueves a domingo. De 12:00 a 00:00 h.

22. LA CAVE, RESTAURANTE

Q Callejón del Lucio, 3
“EL CHIPIRÓN RELLENO DEL LU- CIO”. Chipirón relleno con crema de queso y chipotle.
Q Todos los días. De 13:00 a 14:00 h. y de 19:30 a 21:00 h.

23. LA FÁBRICA DE HARINAS-HOTEL SAN JUAN DE LOS REYES

Q C/ Reyes Católicos, 5
“ANTIGUA FÁBRICA DE HARINAS SAN JOSÉ”. Tatakí de lomo de ja- balí, ajo blanco de coco y filamen- tos de Chile.
Q De jueves a domingo. De 12:30 a 15:00 h. y de 20:00 a 22:30 h.

24. LA FLOR

Q Pl. Padre Juan de Mariana, 2
“DELICIA DEL CARDENAL SANCHÁ”. Mini hamburguesa de rabo de toro con jugo de boletus y pan de cristal.
Q De jueves a domingo. De 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 00:00 h.

25. LA MALQUERIDA DE LA TRINIDAD

Q C/ Trinidad, 2
Taco mejicano relleno de chilorio de cerdo, cebolla roja y naranja.
Q Todos los días. De 11:00 a 00:00 h.

26. LA MONA, BAR

Q C/ Tornerías, 2
Falso risotto de carne de caza. Puna- lette con fondo de carne de caza y brocheta de ciervo con perdiz.
Q De viernes a domingo. De 12:30 a 16:00 h. y de 20:30 a 00:00 h.

27. LA NAVIERA

Q C/ Campana, 8
Brazo gitano relleno de brandada de bacalao con crema de pimientos de piquillo.
Q De jueves a domingos. De 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 00:00 h.

28. LA PEPA TAPAS, CAFETERÍA

Q C/ Cadenas, 5
“CADENAS”. Arepa al pibil. Harina de maíz rellena de carne de cerdo con salsa axiote.
Q De jueves a domingo. De 13:00 a 17:00 h. y de 20:00 a 00:00 h.

29. LA TARASCA, RESTAURANTE

Q C/ Hombre de Palo, 8
Tiramisú salado. Tiramisú de morci- lla y mouse de queso.
Q Todos los días. Todo el día.

30. LAB COCKTAIL BAR

Q C/ Pozo Amargo, 2
“POZO AMARGO”. Cupcake de biz- cocho de chocolate negro con co- bertura de piña colada sin alcohol y topping de perlas.
Q De martes a domingo. De 12:00 a cierre.

31. LIZARRAN

Q C/ Toledo de Ohio, 3
“IBERICUS”. Brocheta de solomillo de cerdo con verduras asadas y pi- ña acompañado de secreto ibérico en salsa idiazabal.
Q Todos los días. De 11:30 a 23:30 h.

32. LOS CUATRO TIEMPOS

Q C/ Sixto Ramón Parro, 5
Chipirón relleno de suave de morci- lla con crema de piquillo.
Q Viernes y sábado. De 20:30 a 23:00 h.

33. MAJAZUL, RESTAURANTE

Q Avda. Reyes Católicos, 7
“BRAZOS DE SANTA MARÍA LA BLANCA”. Palitos de queso fresco “Majazul” con chutney de tomate, aceite de oliva virgen y tomillo.
Q De martes a domingo mediodía. De 12:00 a 23:00 h.

34. MARGOT

Q C/ Alfonso XII, 12
“COBERTIZO”. Minichapata de ra- bo de toro con tomate y salsa de fru- tos rojos.
Q De jueves a domingo. De 13:30 a 16:00 h. y de 20:30 a 23:00 h.

35. MERCADO DE SAN AGUSTÍN (LA TABERNAJ)

Q Cuesta del Águila, 1 Planta Principal
“Pimiento del piquillo 2.0”. Pintxo de pimiento relleno de bacalao confita- do e inyección de aliño sobre tosta crujiente.
Q Todos los días. De 12:00 a 00:00 h.

36. MESÓN CORRAL DON DIEGO, RTE.

Q Pl. Corral Don Diego, 5
“CORPUS”. Champiñón con molle- ja de ternera, espárrago trigoero y queso de cabra con confitura.
Q Lunes a miércoles mediodía y de viernes a domingo. De 12:00 a 13:30 h. y de 20:00 a 21:30 h.

37. MESÓN SOLAREJO

Q Pl. Solarejo, 2
Oreja de cerdo en salsa.
Q De jueves a domingo. De 11:00 a 14:00 h. y de 20:00 a 22:30 h.

38. PINTOR EL GRECO, HOTEL

Q C/ Alamillos del Tránsito, 13
“LA AJORCA DE ORO”. Ensalada de perdiz escabechada con granada y reducción de miel de tomillo.
Q Todos los días. De 18:00 a 00:00 h.

39. PLAZA. MAYOR, CERVECERÍA & RTE.

Q C/ Sixto Ramón Parro, 2
“ANTOJOS DE LA CORTE”. Dos bo- las de carne de rabo de toro, baña- das en su salsa y acompañadas de pan tostado.
Q De jueves a domingo mediodía. De 13:30 a 22:30 h.

40. RINCÓN BAR BEER & RTE.

Q C/ Santo Tomé, 30
“SAN ANTONIO”. Medallón de solo- millo y fundido de camembert y miel de caña.
Q De lunes a miércoles y de viernes a domín- go. Todo el día.

41. TABERNITA TAPAS BAR

Q C/ Santa Fé, 14
“Homenaje al bocadillo de calama- res toledano”. Calmares entre pan de cristal y ali-oli de ajo negro.
Q De jueves a domingo. De 12:00 a 00:00 h.

42. TAPERÍA LO NUESTRO

Q C/ San Juan de Dios, 7
“LA SINAGOGA”. Mini tosta de pica- dillo de ciervo con setas sobre base de mermelada de cerveza artesana.
Q Lunes y de miércoles a domingo. De 10:00 a 14:00 h.

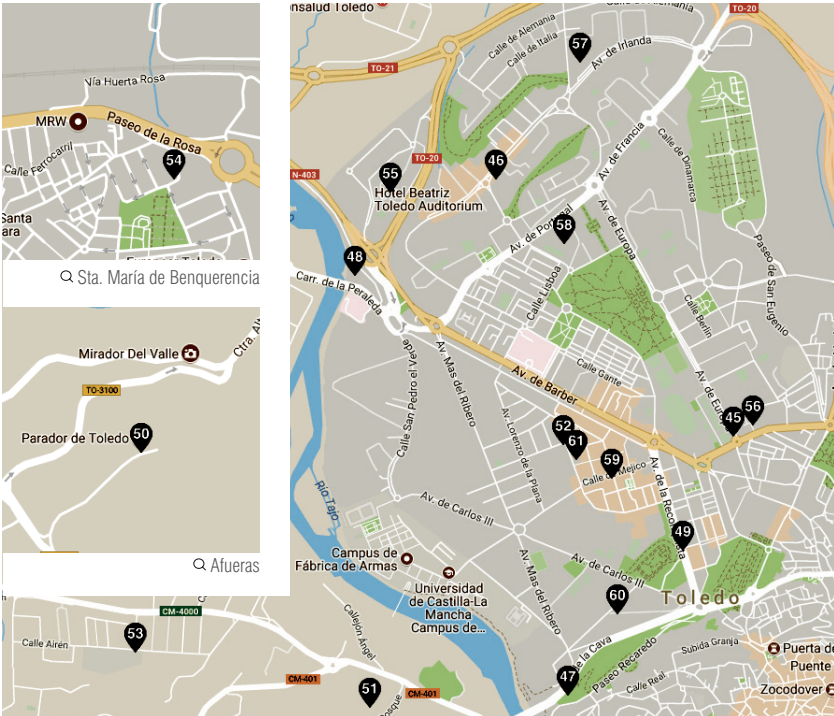
43. TERRAZA DEL MIRADERO

Q Paseo del Miradero s/nº
“PASEO MIRADERO”. Tapa vegeta- riana. Crema de berenjena, con to- mate asado y rúcula.
Q De jueves a domingo. De 13:00 a 17:00 h. y de 20:00 a 00:00 h.

44. TORNERÍAS, CERVECERÍA RTE.

Q C/ Tornerías, 3
“LAS TRES CULTURAS”. Secreto ibé- rico con patatas machacadas con salsa de uvas pasas.
Q De jueves a domingo. De 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 00:30 h.

BUENAVISTA AVDA. EUROPA STA. BÁRBARA POLÍGONO AFUERAS



Q Buenavista, Avda. Europa, Sta. Bárbara y Afueras.

49. CATAVINOS

Q Avda. Reconquista, 10
“LAS TRES CULTURAS”. Aloo Wada, escalope relleno de boloñesa, batata y verduritas al estilo oriental.
Q De martes a domingo mediodía. De 11:00 a 23:00 h.

50. CIGARRAL DEL ALBA

Q Cerro del Emperador, s/nº
“Menú del día: paella y caña”. Caldo de paella, crujiente de arroz y hela- do de gamba.
Q Todos los días. De 13:30 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.

51. CIGARRAL EL BOSQUE

Q Ctra. Navalpino, 49
“NOCHECITA TOLEDANA”. Pan bao de ciervo al romero manchego y fru- tas del bosque.
Q Todos los días. De 13:30 a 23:00 h.

52. EL BÚHO, TABERNA

Q Travesía Maestros Espaderos, 7
“MAESTROS ESPADEROS”. Tosta de solomillo ibérico con queso de ca- bra, cebolla caramelizada y reduc- ción de Coca-Cola.
Q De lunes a sábado. De 7:30 h. a cierre.

53. LA BASTIDA, HOTEL RTE.

Q C/ Tempranillo, 2
“Eclosión de sabores”. Solomillo ibérico relleno de crema de queso manchego y nuestro secreto.
Q De jueves a domingo. De 13:00 a 16:30 h. y de 20:00 a 23:00 h.

54. LA MASÍA, RESTAURANTE

Q C/ Fuente Nueva, 9
“CASTILLO PRINCESA GALIANA”. Emulsión de una sopa de ajo acom- pañada de huevo poche y chips de jamón.
Q De lunes a domingo mediodía. De 12:00 a 14:30 h. y de 20:30 a 23:00 h.

55. LA ROMANA. HOTEL BEATRIZ TOLEDO AUDITORIUM & SPA

Q Concilios de Toledo, s/nº
“CUEVAS DE HÉRCULES”. Mani- tas de lechón sobre chutney de hi- gos y crujiente de pasta filo con mi- gas manchegas y galletita de queso manchego.
Q Todos los días. De 13:00 a 16:00 h. y de 20:30 a 23:30 h.

56. LA VILLA

Q Paseo De Bachilleres, 2
“Tentación de Otoño”. Carrillera de ternera estofada con frutos rojos.
Q Todos los días. De 12:00 a 16:00 h. y de 20:30 a 23:00 h.

57. NEXO BY MARTINA

Q C/ Reino Unido, 2
“CIRCO ROMANO”. Bambú de jaba- lí con piña y cremoso de romero, re- gado por una vinagreta de mostaza.
Q De jueves a domingo. De 13:30 a 16:00 h. y de 20:30 a 23:30 h.

58. PALECIA DE LARA TAPAS BAR

Q Avda. Portugal, 18
“CAMPANA GORDA”. Pan bao cru- jiente relleno de pollo al curry con manzana verde macerada en yuzu.
Q De martes a domingo. De 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.

59. PASTUCCI, PIZZERÍA

Q C/ Colombia, 8
Cono de perdiz a la toledana con brotes tiernos y grissini.
Q Todos los días. De 13:00 a 16:00 h. y de 21:00 a 00:00 h.

60. VENTA DE AIRES

Q Paseo del Circo Romano, 35
Caldo de cocido, pelota de pringá, crema de garbanzos y tierra de morcilla.
Q Todos los días. De 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.

61. ZAL GORDA, RESTAURANTE

Q Travesía Uruguay, 6
“HOMENAJE AL ALCÁZAR DE TOLE- DO”. Chipirón, boletus y arroz.
Q Todos los días. De domingo a martes de 14:00 a 16:00 h. y de miércoles a sábados de 14:00 a 16:00 h. y de 21:00 a 23:30 h.