



RESTAURANTE
ZAL GORDA
Travesía de Uruguay, 6
45004 – TOLEDO
TLF: 925226569

MENÚ N° 1

Un aperitivo

Crujiente de verdura y tomate rallado aliñado.

UNAS ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

- Rollito de morcilla con manzana.
- Croquetas de bogavante y rabo de toro.
- Huevos rotos con setas y gulas.

UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Broqueta de pez espada con gratén de ali oli.
- Meloso de ibérico crujiente con panaderas.
- Arroz ciego o negro.

Y DE POSTRE

Tarta de queso manchego con crema de almendras.

- Agua, Cerveza, Refrescos.
- Vino Blanco: FINCA LA ESTACADA
- Vino tinto: FINCA LA ESTACADA (barrica 6 meses)
- Café y Chupito.

PRECIO: 37€ (IVA INCLUIDO)



**RESTAURANTE
ZAL GORDA**
Travesía de Uruguay, 6
45004 – TOLEDO
TLF: 925226569

MENÚ N° 2

Un aperitivo

Chistorra asada y tomate rallado aliñado.

UNAS ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

- Crujiente de viera con ensalada de mango.
- Solomillo ibérico a la orza.
- Buñuelos de bacalao con chutney de tomate.

UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Merluza con purrusalda y mejillones.
- Filetes de venao adobado con panaderas.
- Arroz con verdura y hongos.

Y DE POSTRE

Tocino de cielo con helado de caramelo salado.

- Agua, Cerveza, Refrescos.
- Vino Blanco: FINCA LA ESTACADA
- Vino tinto: FINCA LORANQUE
- Café y Chupito.

PRECIO: 40€ (IVA INCLUIDO)



**RESTAURANTE
ZAL GORDA**
Travesía de Uruguay, 6
45004 – TOLEDO
TLF: 925226569

MENÚ N° 3

Un aperitivo

Vinagreta de alcachofa y tomate rallado aliñado.

UNAS ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

- Pastel de cabracho con salsa tártara.
- Ciervo escabechado con foie y frutos secos.
- Pulpo a la gallega.

UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Bacalao negro con puré de piquillos.
- Pesa de cerdo ibérico con patata crema.
- Arroz marinero.

Y DE POSTRE

Crema frita con helado de parmesano.

- Agua, Cerveza, Refrescos.
- Vino Blanco: ANALIVIA
- Vino tinto: QUINTOS DE LA TEJERA
- Café y Chupito.

PRECIO: 45€ (IVA INCLUIDO)



**RESTAURANTE
ZAL GORDA**
Travesía de Uruguay, 6
45004 – TOLEDO
TLF: 925226569

MENÚ N° 4

Un aperitivo

Paté de caza y tomate rallado aliñado.

UNAS ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

- Micuit de pato con compota de manzana.
- Cazón fresco a la andaluza.
- Cuchifrito crujiente con sal de ajo.

UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Rodaballo a la bilbaína.
- Solomillo de ternera con su guarnición.
- Arroz a elegir.

Y DE POSTRE

Brownie de chocolate con helado de turrón.

- Agua, Cerveza, Refrescos.
- Vino Blanco: ENATE 234
- Vino tinto: OPTA DE CALZADILLA
- Café y Chupito.

PRECIO: 50€ (IVA INCLUIDO)



**RESTAURANTE
ZAL GORDA**
Travesía de Uruguay, 6
45004 – TOLEDO
TLF: 925226569

MENÚ N° 5

Un aperitivo

Tomate rallado aliñado y crujiente de morcilla.

Y AL CENTRO DE LA MESA
TODO ESTO...

- Pastel de cabracho con salsa tártara.
- Ciervo escabechado con foie y frutos secos.
- Mixto de croquetas (bogavante y rabo de toro).
- Chipirón de potera a la andaluza.
- Cuchifrito crujiente con sal de ajo.

Y DE POSTRE

Sorbete de mandarina con sal y pimienta.

- Agua, Cerveza, Refrescos.
- Vino Blanco: ANALIVIA
- Vino tinto: FINCA LORANQUE
- Café y Chupito.

• **PRECIO: 40€ (IVA INCLUIDO)**

