

Restaurante "Los Arcos"

Menú: Kitchen stories



20 €

Entrantes

(a elegir tres platos para compartir)

- Crepes de puerros y gambas gratinados al horno
- Pimientos del piquillo rellenos de marisco
- Pencas rellenas sobre crema de espinacas
- Mouse de pato caramelizado con frambuesa
- Calamares a la romana
- Champiñón a la plancha con jamón
- Embutidos ibéricos con queso manchego

Segundos

(a elegir)

- Entrecot de ternera con patatas fritas
- Chuletas de lechal con patatas panadera
- Lubina a la plancha con guarnición
- Emperador a la plancha

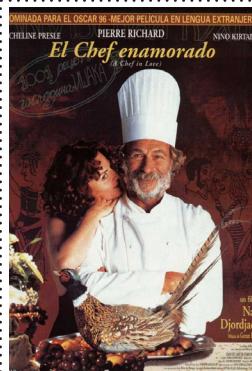
Postre

Surtido de tartas caseras

Vino del país, Casera y agua mineral.
Café, chupito de hierbas

Asador "El Nogal"

Menú: El chef enamorado



30 €

De Amor

- Crema de Calabaza
- Tosta de Morcilla
- Caramelizada con Membrillo
- Revuelto de Ajetes con Salmón
- Pimientos Relleno de Piquillo Sobre Salsa de Pimientos

De Lágrimas

- Bacalao Gratinado al Horno

A elegir entre:
Menú de amor y lágrimas o
Menú de risas y sexo

De Risas

- Cochifrito sobre Cama de Patatas Panaderas

De Sexo

- Filloa Rellenas de Crema con Chocolate o Canela

Fin

Vinos Tintos, Blancos o Rosados de Tierras de Castilla.
Agua Mineral y Café

La Taberna de Rafita

Menú: El banquete de boda



17 €

Primeros

(a elegir)

- Revuelto de ajetes setas y gambas
- Fritura de verdura
- Champiñones rellenos
- Entremeses de la casa
- Pimientos de piquillo rellenos

Segundos

(a elegir)

Carnes

- Entrecot de buey
- escalopines de buey a la plancha
- Medallones de solomillo salsa de piquillo
- Chuletas de lechal
- Cochifrito
- Venao en salsa
- Codillo al horno
- San jaco casero

Postres caseros

Flan, tartas de manzanas, de chocolate, de queso, de requesón, de tiramisú, de whisky, Comtessa, natillas, arroz con leche.

Pescados

- Merluza
- Lubina
- Emperador
- Bacalao a la vizcaína
- Sepia
- Calamares
- Chopitos
- Pulpo a la gallega

Vino de la tierra
Sangría o vino de la tierra

Pan, café y chupito

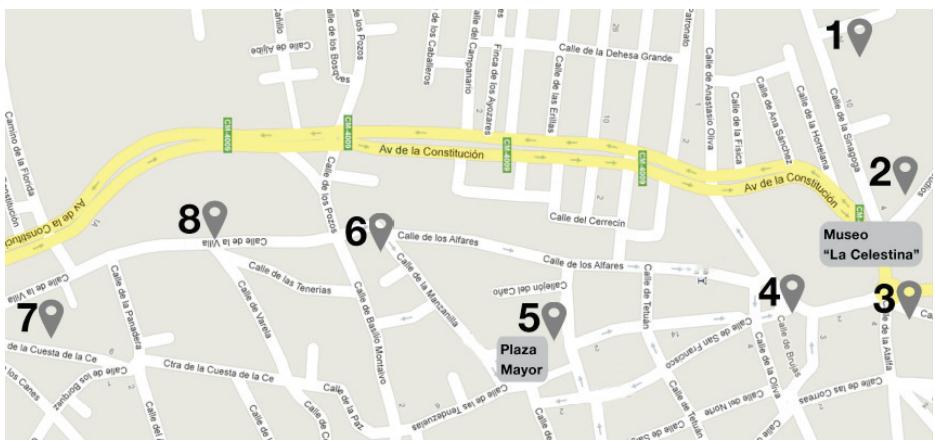


1 C/Sinagoga, s/n
Tlf: 925 750 411

3 Avda. Madrid, 6
Tlf. 925 751 502

6 C/Alfares, 6
Tlf: 925 751 346

Plano de situación

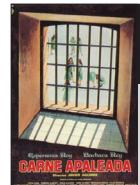


Precio de cada tapa: 1 €



1 LOS ARCOS
C/Sinagoga, s/n

“EL BOLA”
Brocheta de bolas de queso y morcilla



5 EL BURLADERO
Plaza Mayor

“CARNE APALEADA”
Conejo al ajillo al estilo campero



2 LA ESCAPADA
C/Barrio de los judíos, 5

“CERDOS Y DIAMANTES”
Callos con garbanzos



6 LA TABERNA DE RAFITA
C/Alfares, 6

“PIRATAS DEL CARIBE”
Tigres



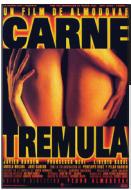
3 EL NOGAL
Avda. Madrid, 6

“ARCO IRIS”
Pisto manchego, bacalao y puré de patata



7 LA ESTRELLA
C/ de la Cé, 40

“CUERNOS DE ESPUMA”
Caldereta de venao



4 RETRO
Plaza del Convento

“CARNE TRÉMULA”
Brochetas de carne



8 ANGELILLO
C/ La Villa, 20

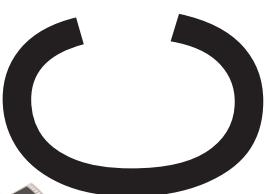
“UN CONEJO SIN OREJAS”
Conejo en salsa

* El Bar “Angelillo” solo abrirá el sábado día 24

IV FESTIVAL DEL CINE Y LA PALABRA
DEL 17 AL 24 DE NOVIEMBRE DE 2012
TOLEDO - LA PUEBLA DE MONTALBÁN

CiBRA
comer
de

24 y 25
NOVIEMBRE
2012



Organiza:
museo
La Celestina