

# XXII Jornadas de la Tapa POR TOLEDO

DEL 10 AL 27 DE NOVIEMBRE

Asociación  
Hostelería  
y Turismo  
TOLEDO



CONSULTA TODA LA  
INFORMACIÓN EN  
NUESTRO FOLLETO,  
A TRAVÉS DE ESTE QR

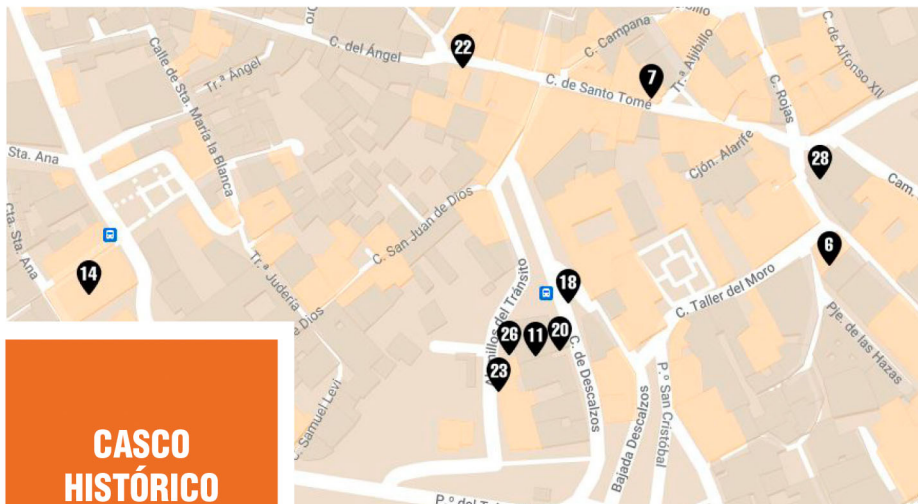


CONSULTA EN  
EL FOLLETO  
PRECIO Y HORARIO  
DEGUSTACIÓN

PARTICIPA Y GANA  
BONOS DE CONSUMICIONES  
#DeTapasyCoctelesPorToledo

[www.hosteleriadetoledo.com](http://www.hosteleriadetoledo.com)





Q Casco Histórico

## CASCO HISTÓRICO

### 1. ASADOR PALENCIA DE LARA

Q Nuncio Viejo, 6  
**MI VERSIÓN DE LA ENSALADA DE PERDIZ. 3.50€**

⌚ Degustación de martes a viernes de 12:00 a 16:00 H y de 20:00 a 22:30 H. Sábados de 11:30 a 14:00 y de 20:30 a 23:00 H. Domingo de 12:00 a 16:00 H.

### 2. ASADOR TXOKO

Q Pza. de la Ropería, 1  
**“TXOKO BAO”. PAN BAO RELLENO DE CARNE MECHADA DE CERDO, ESFERIFICACIÓN DE TOMATE, SALSA DE QUESO ASTURIANO “AFUEGA’L PITU ROJO”, CON UNA CAMA DE PATATAS CRUJIENTES AL CÚRCUMA. 4.50€**

⌚ Degustación de jueves a domingo de 12:30 a 13:30 H y de 20:00 a 21:00 H.

### 3. AZOTEA DE CARLOS V (H. CARLOS V)

Q Pza. de Bizcochos S/N  
**5ª Planta Hotel Carlos V CRUJIENTES DE LANGOSTINOS Y KATAIFI CON SALSA SAMURÁI MANCHEGO. LANGOSTINO XL RECUBIERTO DE PASTA KATAIFI DE PROCEDENCIA TURCA. FRITO Y ACOMPAÑADO DE UNA SALSA ORIENTAL CON NUESTRO TOQUE MANCHEGO. 3.00€**

⌚ De jueves a domingo de 13:00 a 16:00 H.

### 4. BARRIO, RESTAURANTE

Q Pza. de Barrio Rey, 5  
**SAMOSAS DE COCIDO CON CALDO DE JABUGO. 4.50€**

⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 15:30 H y de 21:00 a 23:30 H.

### 5. BOTANIC BAR LEGENDARIO

Q Pza. San Vicente, 4  
**RULETA RUSA. ROSCA CON QUESO GRATINADO CON SABORES DULCES, SALADOS, PICANTES Y FRUTOS SECOS. 3.50€**

⌚ Degustación de viernes a domingo de 12:00 a cierre.

### 6. CAFÉ DELFIN

Q Taller del Moro, 1  
**MINI BURGUER DE VENAO CON SALSA DE SETAS Y PATATAS FRITAS /OPCIÓN VEGANA DE HEURA. 3.00€**

⌚ Degustación de lunes a jueves de 12:00 a 16:00 H y de viernes a domingo de 12:00 a 16:00 H y de 20:00 a 00:00 H.

### 7. EL 10 DE SANTO TOMÉ

Q C/ Santo Tomé, 10  
**TACO DE OREJA CARAMELIZADO, PISTACHO, PATATAS REVOLCONAS, CALABAZA CON ESENCIA DE CURRY Y CRUJIENTE DE PAN CON UN TOQUE PICANTE. 3.20€**

⌚ Degustación de lunes a domingo de 12:00 a 17:00 H y de 20:00 a 23:30 H. Excepto el 24/11.

### 8. EL CORRALITO, BAR

Q Corral de Don Diego, 10  
**PIRAGUA TIGRE CON CEBOLLA CARAMELIZADA EMULSIÓN DE AJO. 2.00€**

⌚ Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 14:00 H y de 20:00 a 23:15 H.

### 9. EL FORO DE TOLEDO

Q Pza. de Zocodover, 8  
**HOJALDRE CON PISTO Y HELADO DE QUESO MANCHEGO. 3.50€**

⌚ Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

### 10. EUGENIA DE MONTIJO AUTOGRAPH COLLECTION, HOTEL

Q Pza. Juego de Pelota, 7  
**LENTEJAS 2.0: NUESTRA REINTERPRETACIÓN DEL TRADICIONAL GUISO DE LENTEJAS. 2.80€**

⌚ Degustación jueves y viernes de 19:30 a 22:30 H. Sábado de 13:00 a 15:00 H y de 19:30 a 22:30 H. Domingo de 13:00 a 15:00 H.

### 11. GIN CLUB EL CANDIL (H. PINTOR EL GRECO)

Q Alamillos del Tránsito, 13  
**MIGAS AL AJO BLANCO (MIGAS CON PERDIZ A LA TOLEDANA CON CREMA DE AJOBLANCO Y UVAS) 4.00€**

⌚ Degustación de jueves a sábado de 13:30 a 01:30 H.



Q Casco Histórico



Q Casco Histórico



Q Casco Histórico

## 12. LA CAVE, RESTAURANTE

Q Callejón de Lucio, 3  
**GOFRE A LA MAR. DELICIAS DE CALAMAR CON VERDURAS Y EDAMAME SOBRE GOFRE DE PATATA EN SU TINTA Y ALI-OLI. 3.50€**

⌚ Degustación de lunes a viernes y domingo de 13:00 a 15:00 H y de 20:00 a 22:00 H. Sábado de 13:00 a 14:00 H y de 20:00 a 21:00 H.

## 13. LA ESQUINA DEL POZO, RESTAURANTE

Q Pozo Amargo, 1  
**CANELONNE TEMPLADO DE CARRILLERA IBÉRICA DE CERDO ESTOFADO A LA TOLEDANA, CORAL DE TUÉTANO AL VINO TINTO (PATA NEGRA O FINCA LA ESTADA). 3.50€**

⌚ Degustación de lunes a jueves y domingo de 8:00 a 16:30 H. Viernes y sábado de 8:00 a 16:30 H y de 20:00 a 23:00 H.

## 14. LA FÁBRICA DE HARINAS, RESTAURANTE (H. SAN JUAN REYES)

Q C/ Reyes Católicos, 5  
**FLOR MANCHEGA, BACALAO, TOMATE Y ACEITUNA. 2.50€**

⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:30 a 16:00 H y de 20:30 a 23:00 H.

## 15. LA MONA, BAR

Q C/Tornerías, 2  
**MINI CACHOPO CRUJIENTE RELLENO DE CECINA, CREMA DE QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA. 3.00€**

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

## 16. LIZÁRRAN - CANTINA MARIACHI

Q C/ Toledo Ohio, 3  
**TACO PASTOR CON PIÑA. 3.00€**

⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 16:30 H y de 21:00 a 23:00 H.

## 17. MANJARES, RESTAURANTE

Q C/ Sillería, 10  
**BACALAO A LA ANDALUZA, PAN CRISTAL Y PISTO MANCHEGO. 3.00€**

⌚ Degustación de lunes a domingo de 12:00 a 23:00 H.

## 18. MARUXIÑA LOUNGE

Q Travesía Descalzos, 1  
**TOSTA DE CARRILLADA DE JABALÍ Y PURÉ DE BONIATO. 3.50€**

⌚ Miércoles y jueves de 13:30 a 15:30 H y de 20:30 a 22:30 H. Viernes y sábado de 13:30 a 15:30 H y de 20:30 a 23:00 H. Domingo de 13:30 a 15:30 H.

## 19. NIÑO MALO

Q Pza. de Barrio Rey, 2  
**BABY CHEESE BURGUER. 3.50€**

⌚ Degustación De jueves a domingo de 13:00 a 15:30 H y de 21:00 a 23:30 H.

## 20. OSTERIA MANZONI

Q Alamillos del Tránsito, 13  
**FOCACCIA DE PORCHETTA (FOCACCIA CASERA DE TOMATE Y ROMERO, PORCHETTA ASADA, SALSA TÁRTARA Y BROTES DE TEMPORADA) 4.00€**

⌚ Degustación de jueves a sábado de 13:30 a 01:30 H.

## 21. PIZZERÍA RESTAURANTE COMES

Q C/ Sierpe, 4  
**RAVIOLI DE PASTA FRESCA RELLENO DE COSTILLAR ASADO DE WAGYU. 3.50€**

⌚ Degustación de lunes a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.





Q Casco Histórico

## 22. RINCONCITO TAP STATION, RESTAURANTE

Q C/ Santo Tomé, 30  
**BUÑUELO DE PANCETA CON MAHONESA DULCE Y FRUTA TROPICAL. 3.50€**

⌚ Degustación los lunes y de miércoles a domingo de 12:00 a 16:00 H y de 19:30 a 23:00 H.

## 23. SÁNCHEZ-BEATO, RESTAURANTE

Q Alamillos del Tránsito, 9  
**BARRITA ENERGÉTICA "GOLD 999" HOJALDRE DE MORCILLA, FOIE, TRUFA Y MAHONESA DE HUEVO FRITO. 5.00€**

⌚ Degustación de jueves a sábado de 13:30 a 01:30 H

## 24. TABERNA EL BOTERO

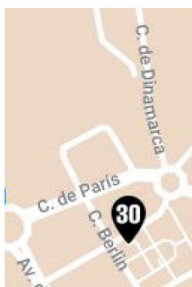
Q C/ de la Ciudad, 5  
**LASAÑA THAI DE RABO DE TORO. 4.50€**

⌚ De jueves a domingo de 13:00 a 15:30 H y de 21:00 a 23:30 H.

## 25. TABERNA GILDA

Q Pza. Padre Juan de Mariana, 2  
**PAN BAO MAR Y TIERRA. (PAN BAO RELLENO DE GAMBAS, VERDURA SALTEADA CON SOJA Y LANGOSTINOS) 3.50€**

⌚ Degustación jueves y domingo de 13:00 a 16:00 H. Viernes y sábado de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 00:00 H.



Q Avenida de Europa

## 26. TABERNA TRISTANA

Q Paseo del Tránsito, 5  
**PASTA BRIE RELLENA DE MORCILLA Y CHUTNEY DE MANZANA CON MAHONESA DE AJO-PEREJIL. 2.00€**

⌚ Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 22:00 H.

## 27. TERRAZA BU

Q Pza. Corralillo de San Miguel, s/nº  
**MILHOJA DE CIERVO CON COMPOTA DE MANZANA. 3.50€**

⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 15:30 H y de 21:00 a 23:30 H.

## 28. TERRAZA QUIOSCO DE CARACENA

Q Pza. del Salvador, s/nº  
**TACO TRES CULTURAS (TACO DE CIERVO CON SETAS, SALSA DE YOGUR Y CEBOLLA MORADA) 3.00€**

⌚ Degustación de lunes a domingo de 12:00 a 23:00 H.

## 29. TORNERÍAS, CERVECERÍA REST.

Q C/ Tornerías, 5  
**PECHUGA MACERADA EN TOMILLO Y ALBAHACA ACOMPAÑADA DE PATATA POCHADA Y CEBOLLA CAMELIZADA. 3.50€**

⌚ Degustación es de jueves a domingo de 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 23:30 H.



Q Avenida de Europa y afueras

# AVD.EUROPA Y AFUERAS

## 30. ABRASADOR TOLEDO, RESTAURANTE

Q Avda. Europa, 9  
**PATATAS GUARRAS. (CRUJIENTES, MUY TIERNAS CON PICADILLO DE CHORIZO Y MAHONESA GAUCHA). 3.00€**

⌚ Degustación de lunes a sábado de 13:30 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H. Domingo 13:30 a 16:00 H.

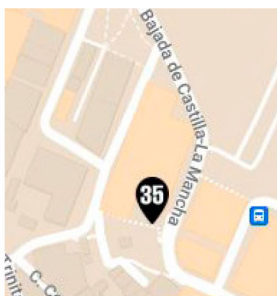
## 31. CASA MARTINA, RESTAURANTE

Q Avda. Más del Ribero, 17  
**EMPANADILLA DE CARRILLADA DE VACA GALLEGA EN GUIZO SUAVIZADO. 3.50€**

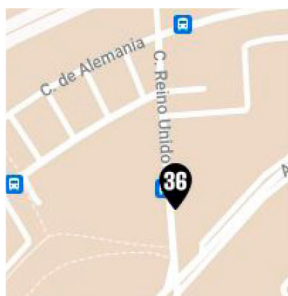
⌚ Degustación de martes a domingo de 13:00 a 16:00 H.



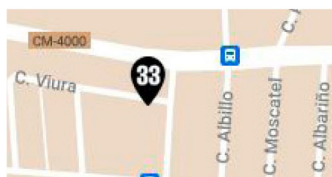
Q Afueras



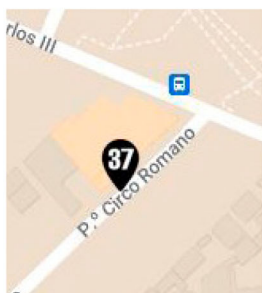
Q Afueras



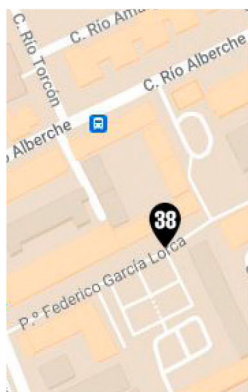
Q Buenavista



Q Afueras



Q Avenida de Europa



Q Polígono

### 32. CIGARRAL EL BOSQUE, HOTEL

Q Ctra. Navalpino, 49

**BURRITO DE CIERVO ESPECIADO CON MANCHEGO CREMOSO Y MAHONESA DE KIMCHI. 5.00€**

⌚ Degustación de lunes a domingo de 12:30 a 22:30 H.

### 33. LA BASTIDA, HOTEL-RESTAURANTE

Q C/ Tempranillo, 2

**SAMOSAS DE CORZO Y VERDURITAS CON PIPETAS SABROSAS. 5.00€**

⌚ Degustación de lunes a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

### 34. LA ROMANA, RESTAURANTE

**(H. BEATRIZ TOLEDO AUDITORIUM & SPA)**

Q C/ Concilios de Toledo, 2

**MILHOJA DE CARRILLADA DE CERDO Y PATATA CON SALSA TERIYAKI. 3.00€**

⌚ Degustación de jueves a sábado de 13:30 a 15:30 H y de 20:30 a 23:30 H.

### 35. LONJA, RESTAURANTE

Q Bjda. Castilla-La Mancha, 1  
**TOSTA DULCE DE CAZA (LOMO DE CIERVO, COMPOTA DE MANZANA Y ACEITE DE ROMERO).**

**3.00€**

⌚ Degustación miércoles, jueves y domingo de 12:00 a 17:30 H. Viernes y sábado de 12:00 a 17:30 H. Y DE 20:00 A 01:00 H.

### 36. NEXO BY MARTINA

Q C/ Reino Unido, 2

**MINI HOT-DOG DE CÚRCUMA, PASAS Y CEREALES, RELLENO CON JARRETE DE MARELA GALLEGA MADURADA, COCINADO A BAJA TEMPERATURA Y DEMI GLACE DE MOSTAZA Y KÉTCHUP. 4.00€**

⌚ Degustación De martes a domingo de 13:30 a 16:00 H y de 20:30 a 23:00 H.

### 37. VENTA DE AIRES

Q P.º del Circo Romano, 35

**TATAKI DE PRESA IBÉRICA MACERADA CON JENGIBRE Y NARANJA, CREMA DE AGUACATE Y TEJA DE MAÍZ. 3.50€**

⌚ De jueves a domingo de 12:00 a 17:00 H y de 19:00 a 23:00 H.



### 38. GO STREET

Q Paseo Federico García Lorca, 3

**MINI CANELÓN RELLENO DE OSOBUCO. 3.50€**

⌚ Degustación de lunes a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

VIII EDICIÓN  
**Cócteles**  
POR **TOLEDO**  
DEL 10 AL 27 DE NOVIEMBRE



CONSULTA TODA LA  
INFORMACIÓN EN  
NUESTRO FOLLETO,  
A TRAVÉS DE ESTE QR

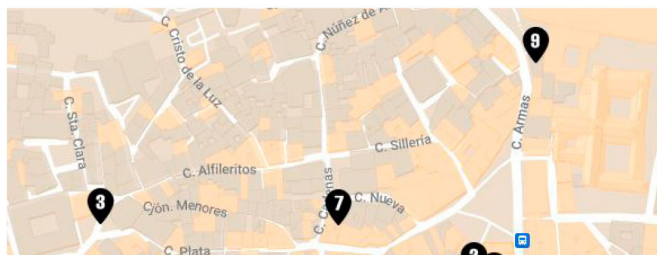


CONSULTA EN  
EL FOLLETO  
PRECIO Y HORARIO  
DEGUSTACIÓN

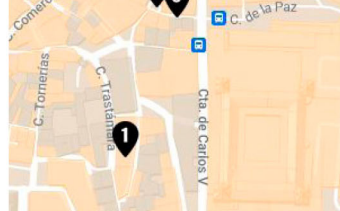


PARTICIPA Y GANA  
BONOS DE CONSUMICIONES  
#DeTapasyCoctelesPorToledo

[www.hosteleriadetoledo.com](http://www.hosteleriadetoledo.com)



Q Casco Antiguo



Q Casco Antiguo

## DE CÓCTELES POR TOLEDO

### 1. AZOTEA DE CARLOS V (H. CARLOS V)

Q Pza. de los Bizcochos S/Nº - 5ª Planta H. Carlos V  
**BOTANIC: EL SABOR DEL OTOÑO.** Whisky Justerini & Brooks Botanic, zumo de naranja, zumo de lima, Falernum y clara de huevo. **9.00€**  
⊙ Jueves de 12:00 a 20:00 H y los viernes y sábado de 12:00 a 00:00 H.

### 2. BARRIO, RESTAURANTE

Q Pza. de Barrio Rey, 5  
**MEXICAN LEMON.** Limoncello, tequila reposado, crema limoncello, zumo de limón y lima, sirope de agave, azúcar, flor de saúco y hierbabuena. **8.00€**  
⊙ De Jueves a sábado de 20:00 a 01:00 H.

### 3. BOTANIC BAR LEGENDARIO

Q Pza. San Vicente, 4  
**SUN FLOWER.** Ron, vermut rojo y tripe seco **8.00€**  
⊙ De Jueves a domingo de 12:00 a cierre.

### 4. EUGENIA DE MONTIJO AUTOGRAPH COLLECTION, HOTEL

Q Pza. Juego de Pelota, 7  
**WASABI IMPERIAL.** Pomelo rosa, ginebra 1085, lima, pepino y wasabi. **8.00€**  
⊙ De Jueves a domingo de 19:30 a 22:30 H.

### 5. GIN CLUB EL CANDIL (H. PINTOR EL GRECO)

Q C/ Alamillos del Tránsito, 13  
**ESPEJISMO.** Tequila José Cuervo, Oxefruit mandarina, Oxefruit curaçao, Oxefruit habanero, soda, zumo de lima. **7.00€**  
⊙ De Jueves a sábado de 13:30 a 01:30 H.

### 6. NIÑO MALO

Q Pza. de Barrio Rey, 2  
**RILEY REID.** Tequila José Cuervo reposado, mango, coco, Mangaroca y limón. **8.00€**  
⊙ De Jueves a sábado de 20:00 a 01:00 H.

### 7. PÍCARO CAFÉ-TEATRO

Q C/ Cadenas, 6  
**GINGER RITA.** Tequila, limón, Cointreau y jarabe de jengibre. **6.00€**  
⊙ Jueves y viernes de 21:00 a 04:00 H.  
Sábado y domingo de 16:00 a 04:00 H.

### 8. TABERNA BOTERO

Q C/ de la Ciudad, 5  
**JAPONES.** Sake Rashomon, zumo de melocotón y limón, sirope de Mango Spicy y flor de Saucó, clara huevo, Bitter cardamomo, hierbabuena, té verde Matcha y flor comestible. **8.00€**  
⊙ De Jueves a sábado de 19:30 a 00:00 H.

### 9. TERRAZA MIRADERO

Q Paseo Miradero, S/N  
**DRY PETRONI.** Petroni blanco, ginebra, Sprite y Cointreau. **6.00€**  
⊙ De Jueves a sábado de 16:00 a 02:00 H.

### 10. TERRAZA QUIOSCO DE CARACENA

Q Pza. del Salvador, S/N  
**BAÑO DE LA CAVA.** Cava, ginebra, fruta de la pasión y azúcar líquido. **5.00€**  
⊙ De Jueves a sábado de 13:00 a 02:00 H.



De tapas y Cócteles por Toledo | @TapasyCoctelesToledo



@ahattoledo



@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.