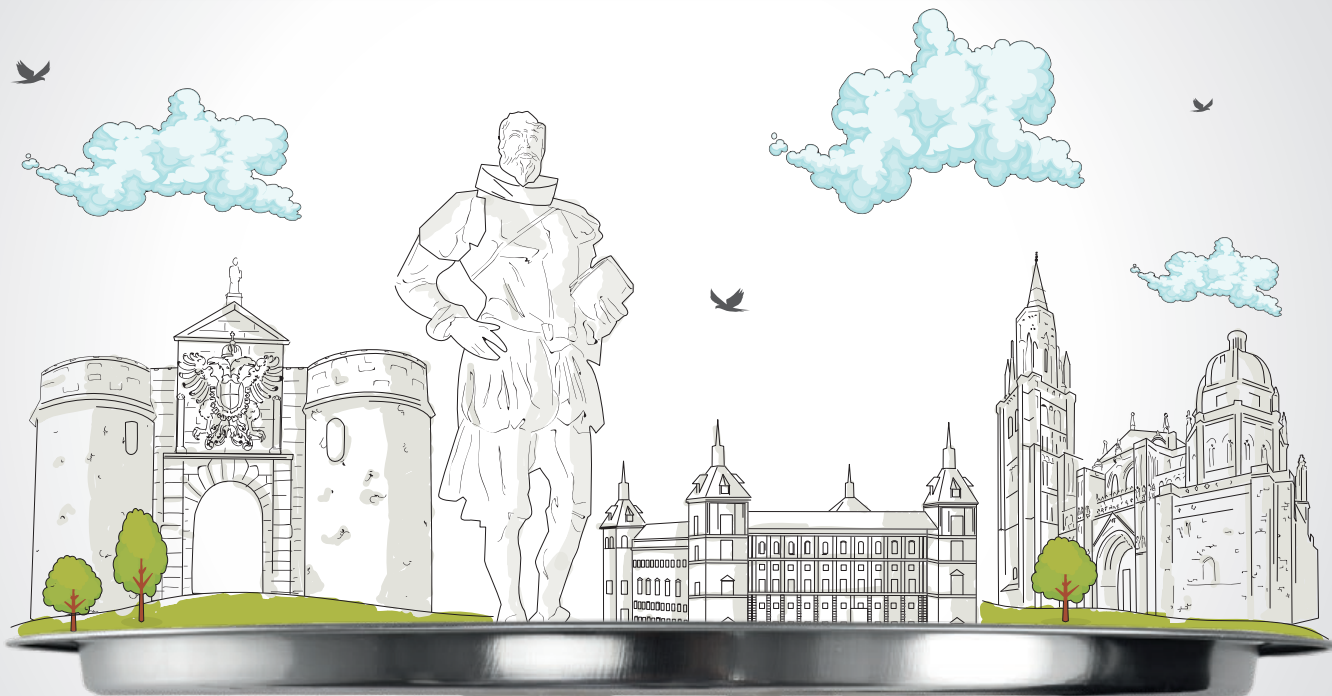


# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*



MAYO / JUNIO / SEPTIEMBRE / OCTUBRE 2019

PRECIO

**79** €



AYUNTAMIENTO DE TOLEDO

# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*

## QUÉ ES CENA A CIEGAS

“Cenas a Ciegas”, una propuesta gastronómica en la que seis empresas de catering toledanas ofrecerán **cenas en monumentos históricos de la ciudad** que serán una incógnita para los comensales hasta el día de su celebración.

## EN QUÉ CONSISTE

Se ofrecerá a los comensales una cena en un monumento histórico de Toledo que no conocerán hasta el día en el que se celebre la velada, que serán en los días 17 y 24 de mayo, 7 - 14 - 28 de junio, 6 - 13 - 20 - 27 de septiembre, 4 de octubre. Los asistentes serán conducidos hasta el lugar elegido desde un punto de encuentro desde donde partirán a las 20:30 horas.



# 10 cenas / 10 experiencias

## Cena a ciegas con



Nombre: MARITA CATERING-PUY DU FOU

Fecha: 17 MAYO

Información y reservas: 925 220 763 / 644 12 26 15  
info@maritacatering.com



Nombre: HOTEL BEATRIZ

Fecha: 24 MAYO

Información y reservas: 925 269 100 - beatriztoledo@beatrizhoteles.com



Nombre: PINTOR EL GRECO

Fecha: 7 JUNIO

Información y reservas: 925 28 51 91 - info@hotelpintorelgreco.com



Nombre: VENTA DE AIRES

Fecha: 14 JUNIO

Información y reservas: 925 220 545 - reservas@ventadeaires.com



Nombre: MARITA CATERING-GRUPO NUEVO ALMACÉN

Fecha: 28 JUNIO

Información y reservas: 925 220 763 / 644 12 26 15  
info@maritacatering.com



Nombre: ALFILERITOS 24

Fecha: 6 SEPTIEMBRE

Información y reservas: 925 239 625 - eventos@alfileritos24.com



Nombre: CATERING TOLEDO

Fecha: 13 SEPTIEMBRE

Información y reservas: 925 213 776 / 606 81 72 91  
catering@cateringtoledo.com



Nombre: VENTA DE AIRES

Fecha: 20 SEPTIEMBRE

Información y reservas: 925 220 545 - reservas@ventadeaires.com



Nombre: NUEVO ALMACÉN

Fecha: 27 SEPTIEMBRE

Información y reservas: 925 220 763 / 644 12 26 15  
info@maritacatering.com



Nombre: HOTEL BEATRIZ

Fecha: 4 OCTUBRE

Información y reservas: 925 269 100 - beatriztoledo@beatrizhoteles.com



# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*

17 de mayo de 2019

PUYDUFOU  
ESPAÑA

MARITA  
CATERING

**MARITA CATERING**  
**PUY DU FOU**

## **Aperitivos**

Vasito de Salmorejo de Manzana verde con Salmón  
Tartaleta de Cremoso de Queso Azul con Pera Confitada y Nueces  
Mini cono de Ensaladilla

## **Entrante**

Tartar de Atún y Aguacate acompañado de Gazpacho de Sandía y Albahaca

## **Primer Plato**

Lubina al horno sobre Verduritas braseadas y Salsa de Lima y Mantequilla

## **Segundo Plato**

Carrillera de Ternera melosa glaseada con toques anisados y Puré de Calabaza y Miel

## **Postre**

Tiramisú con Gelatina de Amaretto sobre Cremoso de Moka

## **Bodega**

Vino Blanco: Alonso Cuesta  
Vino Tinto: Finca Loranque Syrah  
Agua, refrescos, Cerveza  
Café



# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*



24 de mayo de 2019



**HOTEL BEATRIZ** 

## **A Compartir**

Lacón ahumado con vinagreta de pimentón

## **Aperitivos**

Tomate con remolacha, anchoas y queso manchego

Ajoarriero, tupinambo y yema líquida

Buñuelo de manitas y trufa

---

Arroz con perdiz y cocochas

Merluza con mantequilla de hierbas, coliflor y huevas

Lechón confitado con emulsión de ajo negro y piñones 

Azafrán, fruta de la pasión y coco

Sandwich de queso manchego con helado de vino balsámico

Bebidas

Agua mineral

Vinos blanco y tinto de la región

Café

# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*

7 de junio de 2019



**PINTOR EL GRECO**

## MENU

Salmón y aguacate en papel de arroz y huevas de arenque

Micuit de pato con crujiente de manzana y reducción de Pedro Ximénez

Bombón de queso de cabra con sésamo y mermelada de pimientos verdes

Buñuelo de bacalao con mayonesa y azafrán

Milhoja de calabacín con panceta ahumada



Tartar de tomate con ajo blanco, dátiles y gambón braseado



Picantón a baja temperatura con emulsión de su jugo, foie y boletus.



Semifrío de frutos rojos y chocolate blanco con bizcocho de chocolate negro

## BODEGA

Cervezas Mahou

Martúe - Chardonnay

Finca Loranque El Greco - Syrah Tempranillo

# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*

14 de junio de 2019



**VENTA DE AIRES**

## **MENU**

Jamón ibérico 5J y queso D.O. Mancha con picos y regañas artesanas

Mi-cuit de pato con pan de higos y mermelada de tomate verde

### **Primer Plato**

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

### **Segundo Plato**

Bacalao a baja temperatura sobre vichyssoise templada y costra de frutos secos

### **Tercer Plato**

Perdiz estofada "Venta de Aires"

### **Postre**

Bizcocho de yema tostada y espuma de leche

Mazapán de Santo Tomé

# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*

28 de junio de 2019

NUEVO  
ALMACÉN  
GASTROBAR • TERRAZA

MARITA  
CATERING

**MARITA CATERING**  
**GRUPO NUEVO ALMACÉN**

## **Aperitivos**

Vasito de Salmorejo de Manzana verde con Salmón  
Tartaleta de Cremoso de Queso Azul con Pera Confitada y Nueces  
Mini cono de Ensaladilla

## **Entrante**

Tartaleta de Mousse de Escalibada con Anchoa, Mahonesa  
de Aguacate, Tapenade y Brotes tiernos

## **Primer Plato**

Rodaballo asado, crema de Puerro y Chilindrón

## **Segundo Plato**

Presa Ibérica, puré de Berenjena asada, Chips de Batata y emulsión de Chimichurri

## **Postre**

Mousse de Queso sobre Bizcocho de Zanahoria y Nueces  
con interior de Frambuesa

## **Bodega**

Vino Blanco: Alonso Cuesta  
Vino Tinto: Finca Loranque Syrah  
Agua, refrescos, cerveza  
Café





# Cenas a Ciegas



*Una experiencia para los sentidos*



6 de septiembre de 2019



**ALFILERITOS 24**



## **Aperitivo de bienvenida**

Buñuelo de rabo de toro estofado, con batata

## **Platos principales**

Emulsión de tomates con migas crujientes y secuencia de verduras en osmosis

Ensalada de Pulpo con espuma de guisante y patatas confitadas

Bacalao confitado, pil pil de algas y alboronía



Solomillo de ciervo con zanahorias en coco y salsa trufada

## **Pre postre**

Bombón liquido de chocolate blanco y mojito de melocotón

## **Postre**

Granizado de manzana verde , helado de yogur y algodón dulce

## **Bodega**

Maridado con los vinos:

Pinuaga Bianco (Sauvignon Blanc)

Pinuaga Nature (Tempranillo)

Pinuaga 200 Cepas (Tempranillo)

y Agua Solán de Cabras



# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*



13 de septiembre de 2019




**CATERING TOLEDO**

## **Aperitivos de bienvenida**


Mini pan bao negro con pulled pork a la barbacoa  
Gofre de confit de pato meloso y huevo de codorniz  
con perlas de pimentón  
Vasito de crema de remolacha en espuma de langostinos  
y crujiente de apio-nabo

## **Entrantes**

“Armonía de la huerta del tajo”  
Cilindro de verduras con vinagreta de mango y polvo de ibérico



## **Plato principal**



Esturión en escabeche con mostaza en tres texturas  
Solomillo de gamo de los Montes de Toledo en crema de cilantro  
y lavanda, romescu con zanahoria baby en su jugo

## **Postres**

Pastel del Tajo de crema de mazapán con mermelada de albaricoque  
y helado de vainilla de Sechuan

## **Bebidas**

Vino tinto y vino blanco de la región  
Cerveza con y sin alcohol  
Refrescos  
Agua mineral



# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*



20 de septiembre de 2019



**VENTA DE AIRES**



## **Entradas**

Jamón ibérico 5J con picos y regañás artesanas  
Burrata fresca con rúcula, tomates asados y pesto de piñones

## **Primer Plato**

Crema chou-fleur con huevo poché, aceite de trufa y caviar de salmón

## **Segundo Plato**



Tartar de corvina sobre crema de aguacate, lima y cilantro

## **Tercer plato**

Cordero relleno de frutos secos con cous-cous de calabaza y cebolla caramelizada

## **Postre**

Lágrima de tres chocolates sobre sopa de almendras  
Mazapán de Santo Tomé

# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*

27 de septiembre de 2019

NUEVO  
ALMACÉN  
GASTROBAR • TERRAZA

MARITA  
CATERING

**MARITA CATERING**  
**GRUPO NUEVO ALMACÉN**

## **Aperitivos**

Mini Taco de Ceviche de Langostinos  
Brocheta de Piña Braseada y Jamón de Pato  
Mini Cono de Ensaladilla

## **Entrante**

Ensalada de Brotes, Raviolis de Calabacín asado rellenos de Pera y Queso de Cabra y Vinagreta de Tomates semi secos, Mango y Anacardos

## **Primer Plato**

Merluza al Horno albardada con Tocino Ibérico sobre cremoso de Hinojo

## **Segundo Plato**

Solomillo de Ternera, Patatas a la Crema con toque trufado y salsa de Oporto

## **Postre**

Torrija de Brioche caramelizada, cristal de Canela con Limón y Crema Inglesa de Coco y Vainilla

## **Bodega**

Vino Blanco: Quinta de Aves  
Vino Tinto: Quinta de Aves  
Agua, refrescos, Cerveza  
Café



# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*



4 de octubre de 2019



**HOTEL BEATRIZ** 

## **A Compartir**

Cecina de león con aceite de hierbas

## **Aperitivos**

Atún en escabeche de tamarindo y lima con cebolleta fresca

Ciervo macerado y queso manchego

Bacalao con higo y mejillón crujiente

---

Huevo a baja temperatura, pan de especias a la mantequilla y boletus

Salmón glaseado con teriyaki, naranja y papada

Secreto ibérico con berenjena y encurtidos

---



Cremoso de mango, zanahoria al eneldo y galleta de quinoa

Chocolate - Avellana - Curry

## **Bebidas**

Agua mineral

Vinos blanco y tinto de la región

Café

# Cenas a Ciegas

*Una experiencia para los sentidos*



AYUNTAMIENTO DE TOLEDO