

Q Casco Histórico

Q Casco Histórico



Q Reconquista y San Antón



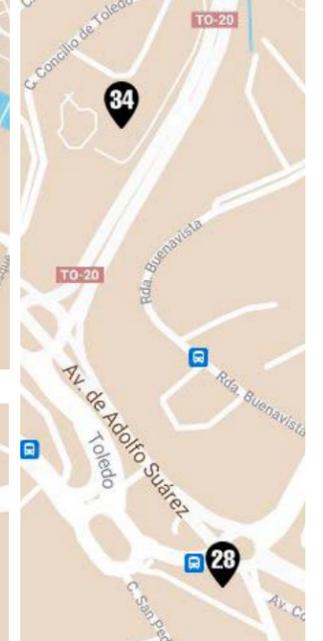
Q Buenavista y Avda. Europa.



Q Afueras.



Q Afueras.



Q Buenavista y Avda. Europa.

CASCO HISTÓRICO

1. ASADOR PALENCIA DE LARA

Q Nuncio Viejo, 6
RABO DE TORO ...? 3.00€
⌚ Degustación de martes a sábado de 12:00 a 16:00 H y de 20:30 a 23:00 H. Domingos de 12:00 a 16:00 H.

2. ASADOR TXOKO

Q Plza. De la Ropería, 1
PANTXINETA DE SECRETO IBÉRICO, SALSA “ Del Fin del Mundo” y tierra de patatas. 2.90€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 13:30 H y de 20:00 a 21:30 H.

3. BAOBAB CAFÉ

Q Ronda del Granadal, 15
CARRILLADAS “BAOBAB”. 3.50€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 12:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

4. BARRIO, RESTAURANTE

Q C/ Barrio Rey, 5
“CHOCOLATERO DE RABO DE TORO”. Pasta choux rellena de guiso de rabo de toro y manzana verde. 3.00€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 15:30 H y de 21:00 a 23:00 H.

5. BOTANIC LEGENDARIO

Q C/ Plata, 2
”TAPA DEL HORTELANO”. Humus, pimiento piquillo guacamole y tosta de cereales. 2.00€
⌚ Degustación de viernes a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:30 H.

6. CAFÉ DELFIN

Q Taller del Moro, 1
CROQUETÓN CASERO VEGANO. 2.50€
⌚ Degustación de lunes a miércoles de 12:00 a 16:00 H y de jueves a domingos 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
PEPITO “10”. Pepito de ternera en pan chino, huevo frito de codorniz, pimiento verde frito con sus salsa de yogurt y turka. 2.80€
⌚ Degustación de viernes a lunes de 12:00 a 00:00 H.

8. EL CORRALITO

Q Corral Don Diego, s/nº
BUÑELO DE SETAS Y CIERVO, CON SALSA KEBAB Y SALSA BRAVA. 2.50€
⌚ Degustación los lunes y de miércoles a domingo de 12:00 a 14:00 H y de 20:00 a 23:30 H.

9. EL FORO DE TOLEDO

Q Plza. de Zocodover, 8
CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA Y HELADO ARTESANO DE QUESO MANCHEGO “San Telesforo”. 2.80€
⌚ Degustación de jueves a lunes de 13:00 a 17:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

10. ENTRECALLE CERVECERÍA ARTESANAL

Q C/ De la Paz, s/nº
BOKATA “EL BÚHO”. Pan rústico con solomillo de cerdo madurado en cerveza, con cebolla caramelizada, champiñones salteados y salsa de queso azul con nueces. 2.50€
⌚ Degustación de martes a viernes de 20:00 a 23:00 H y sábado y domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

11. GIN CLUB EL CANDIL (HOTEL PINTOR EL GRECO)

Q Alamillos del Tránsito, 13
GACHAS MANCHEGAS CON GAMBAS CRISTAL Y MERENGUE SECO DE AJO. 4.00€
⌚ Degustación los miércoles, jueves, sábados y domingos de 15:00 a 01:30 H.

12. LA CAVE, RESTAURANTE

Q Callejón de Lucio, 3
RAVIOLI DE CORDERO AL CURRY SOBRE ESPUMA DE HINOJO Y CRUJIENTE DE ARROZ. 3.00€
⌚ Degustación de lunes a domingo de 13:00 a 15:00 H y de 20:00 a 22:00 H.

13. LA FÁBRICA DE HARIANAS, RESTAURANTE

Q C/ Reyes Católicos, 5
BRIOCHE MELOSO DE RABO DE TORO AL “Tempranillo de la Tierra” y muselina de membrillo. 4.50€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 22:30 H.

14. LA FLOR

Q Plza. Padre Juan de Mariana, 2
CARRILLADA DE CERDO, ESPUMA DE PATATA Y PUERRO, CON UN TOQUE DE CHOCOLATE AMARGO. 3.00€
⌚ Degustación jueves y domingo de 12:00 a 16:00 H y los viernes y sábados de 12:00 a 16:00 H y de 20:00 a 00:00 H.

15. LA MONA, BAR

Q C/ Tornerías, 2
TACO DE POLLO DE CORRAL AL ESTILO NAZARÍ. 2.00€
⌚ Degustación de martes a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:30 H.

16. LIZÁRRAN-CANTINA MARIACHI

Q C/ Toledo de Ohio, 3
BOCADILLO DE COCHINITA PIBIL A LA NARANJA. 2.00€
⌚ Degustación lunes, martes, jueves y domingo de 13:00 a 16:30 H y viernes y sábado de 13:00 a 16:30 y de 20:45 a 23:00 H.

17. MANJARES, RESTAURANTE (HOTEL POSADA DE LA SILLERÍA)

Q C/ Sillería, 10
BOLO DE PULPO CRUJIENTE CON ALIOLI DE PIMENTÓN Y WAKAME. 2.70€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 15:00 H y de 20:00 a 22:00 H.

18. MARUXIÑA LOUNGE

Q Travesía Descalzos, 2
BRIOCHE DE LECHE DE COCO Y CURRY ROJO, TATAKI DE ATÚN MARINADO Y MAHONESA ASIÁTICA. 3.50€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 15:30 H y de 20:30 a 23:00 H.

19. MESÓN SOLAREJO, RESTAURANTE

Q Plza. Solarejo, 2
CANELÓN TOLEDANO. Canelón relleno de magro de cerdo con bechamel. 2.50€
⌚ Degustación de lunes a domingo de 12:00 a 14:00 H y de 20:00 a 22:30 H.

20. NIÑO MALO

Q Plza. Barrio Rey, 2
FAJITA MECHÁ. 3.00€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 15:30 H y de 20:30 a 23:00 H.

21. PIZZERÍA RESTAURANTE COMES

Q C/ Sierpe, 4
Burrito relleno de pulled pork y mozzarella, acompañado con cebolla roja y salsa arrabiata. 3.00€
⌚ Degustación De lunes a domingo de 13:00 a 15:00 H y de 20:00 a 22:00 H.

22. QUIOSCO DE CARACENA

Q Plza. del Salvador, 1
SARDINA MARINADA SOBRE TOSTA DE PAN CRUJIENTE Y ALIÑO DE SALMOREJO. 2.00€
⌚ Degustación de jueves a domingos de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:30 H.

23. RINCONCITO TAP STATION

Q C/ Santo Tomé, 30
LANGOSTINOS CRUJIENTES AL ESTILO NIKKEI. 2.50€
⌚ Degustación los lunes, y de miércoles a domingo de 12:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

24. TABERNA EL BOTERO

Q C/ De la Ciudad, 5
TACO DE GUIZO CAMPERO, CON SALSA DE AJÍ AMARILLO, ACEITUNA NEGRA Y ARROZ INFLADO. 3.00€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 15:30 H y de 20:30 a 23:00 H.

25. TAQUERÍA MEXICANA “PIENSA EN MÍ”

Q C/ de la Plata, 15
MOLOTE OAXAQUEÑO DE PLÁTANO MACHO, RELLENO DE CHICHARRÓN Prensado y QUESO OAXACA. 4.50€
⌚ Degustación de martes a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:30 H.

26. TORNERÍAS, RESTAURANTE

Q C/ Tornerías, 5
CROQUETA DE PERDIZ ESCABECHADA CON MATANZA Y PATATA POCHADA CON QUESO EN POLVO. 2.50€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:00 a 16:00 H y de 17:30 a 23:00 H.

AVDA. EUROPA Y AFUERAS

27. ABRASADOR TOLEDO

Q Avda. De Europa, 8
BURRITO DE TERNERA E IBÉRICO CON SALSA GAUCHA. 2.50€
⌚ Degustación de lunes a sábados de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:30 H. Los domingos de 13:00 a 16:00 H.

28. CASA MARTINA, RESTAURANTE

Q Avda. Más del Ribero, 17
“LOS PALITOS DE LA REINA”. Chuletillas crujientes de cochinito lechal segoviano y mousse de pisto de patata. 3.50€
⌚ Degustación de martes a domingo de 13:30 a 16:30 H y de 20:30 a 23:00 H.

29. CATAVINOS

Q Avda. Reconquista, 10
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE PICADILLO DE CARRILLADA IBÉRICA SOBRE SALSA. 3.50€
⌚ Degustación de martes a domingo de 11:00 a 17:00 H y de 20:00 a 00:00 H.

30. CIGARRAL EL BOSQUE, HOTEL

Q Ctra. de Navalpino, 49
PANECILLO “ROCK&ROLL” de ciervo, cps de otoño y tartar de manchego con chutney de frutas del bosque. 2.00€
⌚ Degustación todos los días de 13:30 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

31. CIGARRAL MONTE REY

Q Ctra. Piedrabuena, 58
Albóndiga caramelizada de rabo de toro estofado con flor de patata panadera al estilo “Monte Rey”. 3.00€
⌚ Degustación de viernes a domingo de 12:30 a 15:30 H.

32. GALACHE, RESTAURANTE CAFETERÍA

Q Plza. De Holanda, 3
SANDWICH DE PASTRAMI, PEPINO ENCURTIDO, MOSTAZA Y QUESO GODA. 3.50€
⌚ Degustación de lunes a jueves de 13:00 a 16:00 H. Los viernes y sábados de 13:00 a 16:00 H. y de 20:00 a 23:00 H.

33. LA BASTIDA, HOTEL

Q C/ Tempranillo, 2
TIMBAL DE MANZANA & PERDIZ CON MOSTAZA A LA MIEL. 5.00€
⌚ Degustación todos los días de 13:00 a 16:00 H y de 20:00 a 23:00 H.

34. LA ROMANA, RESTAURANTE (HOTEL BEATRIZ)

Q C/ Concilios, s/nº
CHUPA-CHUP DE CARRILLADA DE CERDO ESTOFADA AL VINO TINTO EN TEMPURA Y CREMOSO DE PATATAS. 2.50€
⌚ Degustación de jueves a domingo de 13:30 a 15:30 H y de 20:00 a 23:30 H.

35. NEXO BY MARTINA

Q C/ Reino Unido, 2
“LA RUBITA”. Minihamburguesa de elaboración propia de lomo de vaca rubia gallega madurado, en pan de pistachos. 4.60€
⌚ Degustación de martes a domingo de 13:30 a 16:30 H y de 20:30 a 23:30 H.

36. VENTA DE AIRES

Q Paseo del Circo Romano, 35
TARTAR DE ATÚN ROJO CON MAYONESA KIMCHI Y CARPACCIO DE AGUACATE. 4.50€
⌚ Degustación de lunes a domingo de 12:00 a 23:00 H.

DEL 11 AL 28
DE NOVIEMBRE



VII EDICIÓN CÓCTELES POR TOLEDO



CONSULTA EN
EL FOLLETO
PRECIO Y HORARIO
DE DEGUSTACIÓN

PARTICIPA Y GANA
BONOS DE CONSUMICIONES
#DeTapasyCoctelesPorToledo

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



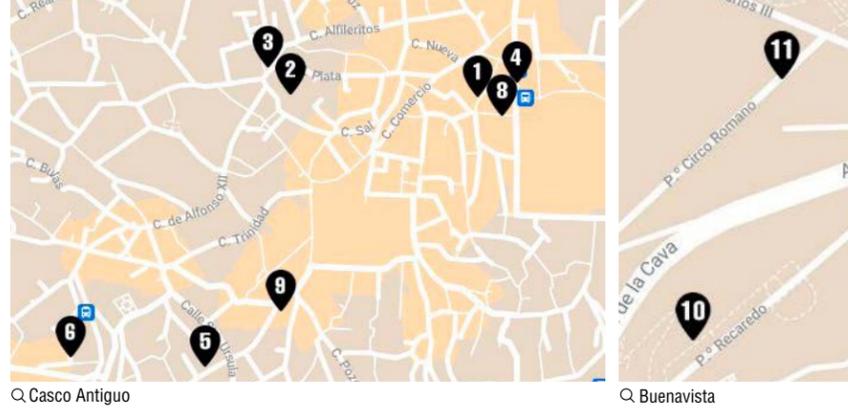
www.hosteleriadetoledo.com

VIII CENTENARIO
AL
FON
SOX
TOLEDO

PATROCINAN



COLABORAN



Q Casco Antiguo

Q Buenavista

DE CÓCTELES POR TOLEDO

1. BARRIO, RESTAURANTE

Q C/ Barrio Rey, 5
"BRUGALUA". Inspirado en
frutas típicas de República
Dominicana, origen del ron
Brugal 1.888. Ron gastronó-
mico, con sirope Marie Bri-
zard. **7.00€**
De jueves a domingo de 17:00 a 23:30 H.

2. BOTANIC LEGENDARIO

Q C/ Plata, 2
"CAPIRISSIMA DE MELÓN".
Jarabe de azúcar Marie Bri-
zard, lima, ginebra y un toque
de cava. **7.00€**
De jueves a domingo. Todo el día.

3. CÍRCULO DE ARTE DE TOLEDO

Q Plza. San Vicente, 2
"CAFÉ TROPICAL". Ron, Fran-
gelico, piña, crema café y
sirope de coco Marie Brizard.
7.00€
De jueves a domingo de 17:00 a 01:00 H.

4. EL FORO DE TOLEDO

Q Plza. Zocodover, 8
"ARTESANÍA TOLEDANA".
Cóctel de cerveza artesana de
Toledo, frambuesas aroma-
tizadas con Marie Brizard y
helado artesano San Telesforo
de coco. **4.50€**
De jueves a domingo todo el día.

5. EUGENIA DE MONTIJO AUTOGRAPH COLLEC- TION, HOTEL

Q Plza. Juego de Pelota, 7
"TEQUILA SURPRISE". Coctel
aperitivo. Tequila Patrón, siro-
pe Marie Brizard pomelo, siro-
pe Marie Brizard pan jengibre,
sirope Marie Brizard granadi-
na y zumo de limón. **8.00€**
De jueves a sábados de 19:00 a 23:00 H.

6. GIN CLUB EL CANDIL (HOTEL PINTOR EL GRE- CO)

Q Alamillos del Tránsito, 13
"REY DE LA SELVA". Whisky
escocés, mango, fruta de la
pasión, sirope de vainilla de
Madagascar Marie Brizard y
lima. **6.00€**
De jueves a domingo de 15:00 a 01:30 H.

7. NEXO BY MARTINA

Q C/ Reino Unido, 2
"212 FAHRENHEIT". Cocktail
fresco y afrutado de estilo
caribeño para tomar acom-
pañado. Ron blanco, ron de
coco, destilado de avellana-
nas, licor de manzana verde,
zumo de lima, extracto licua-
do de piña natural, blue cu-
raçao Marie Brizard y polvo
de plata. **7.50€**
De jueves a domingo de 14:00 a 17:00 H
y de 21:00 a 00:00 H.

8. NIÑO MALO

Q Plza. Barrio Rey, 2
"SWEET-TNT88". Dulce com-
binación con base de choco-
late infusionado y Ron Brugal
1.888, con mecha de canela
en rama y con sirope Marie
Brizard. **7.00€**
De jueves a domingo de 17:00 a 23:30 H.



Q Afueras

9. TABERNA EL BOTERO

Q C/ de la Ciudad, 5
"EL ORIGEN". Homenaje al
año de nacimiento de la des-
tilería de Andrés Brugal en
Puerto Plata con su ron gas-
tronómico Brugal 1.888. Po-
tenciamos a través de diferen-
tes ingredientes los matices
de su doble crianza en bari-
cas ex-bourbon y ex-jerez, con
sirope Marie Brizard. **7.00€**
De jueves a domingo de 17:00 a 23:30 H.

10. TERRAZA RECAREDO

Q Paseo Recaredo, s/nº
"NUBE DE MANGO". Coin-
treau, ginebra, sirope de
mango Marie Brizard, san-
día... En coctelera. **7.00€**
De jueves a domingo de 17:00 a 01:00 H.

11. VENTA DE AIRES

Q Paseo del Circo Romano, 35
"FUSION BLACKBERRY".
Sirope de frutos rojos Marie
Brizard, Disaronno, Martini
rojo, infusión de té rojo, vo-
dka negro, sirope de vainilla
de Marie Brizard. **8.00€**
De lunes a domingo de 13:00 a 00:00 H.

De tapas y Cócteles por Toledo | @TapasyCoctelesToledo

@ahttoledo

@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.

www.hosteleriadetoledo.com

DEL 11 AL 28
DE NOVIEMBRE



XXI JORNADAS DE LA TAPA TOLEDO



CONSULTA EN
EL FOLLETO
PRECIO Y HORARIO
DE DEGUSTACIÓN

PARTICIPA Y GANA
BONOS DE CONSUMICIONES
#DeTapasyCoctelesPorToledo

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



www.hosteleriadetoledo.com

VIII CENTENARIO
AL
FON
SOX
TOLEDO

PATROCINAN



COLABORAN

