

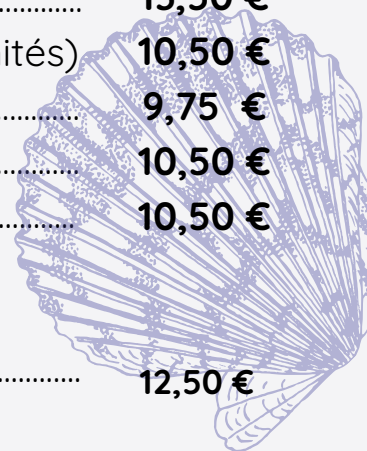


Villa Toledo



ENTRÉES

1. Biscuit de Foie avec Pomme Verte et Compote de Fraises	14,75 €
2. Dés de Thon à la Sauce Soja	12,75 €
3. Croquettes de Calmars et de Seiches à l'encre (4 unités)	9,95 €
4. Croquettes de Légumes avec Coulis de Mangue (4 unités)	9,50 €
5. Poulpe Grillé	16,50 €
6. Tartare de Thon avec crème d'avocat et wasabi	15,50 €
7. Chips de Murène et Patate Douce Frite	15,50 €
8. Jambon Ibérique de Bellota	22,00 €
9. Assiette de Fromages	13,50 €
10. Boulettes de Porc avec Réduction de Pedro Ximenez (4 unités)	10,50 €
11. Salmorejo	9,75 €
12. Poivrons piquillo farcis aux fruits de mer (4 unités)	10,50 €
13. Poivrons piquillo farcis au riz brun et légumes (4 unités)	10,50 €



SALADES

14. Salade Toledo	12,50 €
Endive, pomme, coeur de palmier, noix, raisins secs, dattes tomates cerises et fromage doux avec réduction PX.	
15. Salade de la mer	13,25 €
Endive, tomate, sardines, piment basque, filets de maquereau et dattes.	
16. Salade méditerranéenne	12,75 €
Tomate, olives noires, anchois, avocat, coeur de palmier fromage de Lanzarote et origan.	



POISSONS

17. Suprême de Saumon Grillé	17,50 €
18. Saumon sauce au beurre, asperges blanches et crevettes imperiale	18,25 €
19. Thon frais au caramel et à la sauce rouge (mojo)	19,50 €
20. Médaillon de thon à la sauce Villa Toledo	17,50 €
21. Morue à la sauce piquillo et crevettes imperiale	18,50 €
22. Morue à la marinière	19,95 €
23. Morue à la Crème Grillée (Moutarde, miel et ali oli)	18,50 €
24. Poisson frais de l'île de La Graciosa (500g)	18,50 €



Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez consulter notre personnel.

RIZ ET NOUILLES

Prix
par personne

25. Riz Complet aux Légumes de Saison	14,95 €
26. Fideuà aux Légumes de Saisonminimum 2 personnes	15,95 €
27. Fideuà Marinièreminimum 2 personnes	16,50 €
Seiche, calmar, crevettes, palourdes, moules et crevettes imperiale	
28. Fideuà noire avec Poulpeminimum 2 personnes	18,75 €
Calmar, seiche, poisson, crevettes, poulpe, encre de calmar, palourdes et sauce au coriandre	
29. Fideuà Onctuese Campagnardeminimum 2 personnes	17,50 €
Porc, Poulet et artichauts	
30. Paëlla Marinièreminimum 2 personnes	17,95 €
Calmar, seiche, poisson, palourdes, moules, crevettes et crevettes imperiale	
31. Paëlla à notre façonminimum 2 personnes	18,50 €
Porc, lapin, ibérique et foie gras	
32. Paëlla aux saveurs de la merminimum 2 personnes	24,50 €
Calmar, seiche, poisson, crevettes, moules et homard	
33. Paëlla aux Crevettesminimum 2 personnes	25,50 €
Calmar, seiche, poisson, crevettes et palourdes	
34. Paëlla Noirminimum 2 personnes	18,25 €
Calmar, seiche, crevettes, morue et ali oli	
35. Riz crémeux avec Homardminimum 2 personnes	24,50 €
Calmar, seiche, poisson, crevettes, palourdes et homard	
36. Riz crémeux avec Crevettesminimum 2 personnes	25,75 €
Calmar, seiche, poisson, crevettes et palourdes	
37. Riz crémeux aux Fruits de Merminimum 2 personnes	22,50 €
Calamars, seiches, poissons, crevettes, palourdes et crevettes imperiales	

VIANDES

38. Filet de veau Grillé	21,00 €
39. Filet de veau à la Moutarde	23,75 €
40. Filet de veau à la Poivre	23,75 €
41. Surlonge avec sauce aux champignons et fromage affiné	24,50 €
42. Filet de bœuf aux oignons caramélisés et fraises confites	24,50 €
43. Filet de veau avec Foie gras	24,75 €
44. Épaule de Porc Ibérique au Miel et Rhum	18,50 €
45. Épaule de Porc Ibérique à la Sauce Soja et aux Cèpes	19,00 €
46. Joue Ibérique Braisée	18,50 €



Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire,
veuillez consulter notre personnel.