



Menús de Navidad

LA
FÁBRICA
DE HARINAS
RESTAURANTE

C/ Reyes Católicos, 5 - 45002 Toledo
comercial@hotelsanjuandelosreyes.com



Menü-A

Snack de bienvenida

Entradas a compartir

Degustación de quesos artesanos, mínimo 4 variedades
Ensalada de diferentes lechugas, brandada de bacalao y aceituna negra
Brioche de guiso de langostinos y marisco con mayonesa de shiracha
Nuestra croqueta de jamón ibérico y confitura de tomate

Principal a elegir

Dorada guisada en bisque de carabineros y tartar de verduras
ó
Medallones de solomillo ibérico, salsa de trufa negra y patatas asadas

Postre

Milhojas de trufa de yogurt natural y lima fresca

Bebida

Agua Mineral (sin o con gas)
Casa Bernarda. Chardonnay.
Protocolo, Tempranillo. I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla
Chupito de licor

42.00 € (IVA INCLUIDO)





Menú-B

Entradas al centro

Milhojas de foie, queso de cabra artesano caramelizado y manzana asada.
Ensaladilla de salmón marinado en cerveza Domus y remolacha.
Puerro confitado, tartar de salchichón de ciervo y crujiente toledano.
Croqueta de carabinero y gambas con toque de shiracha.

Principal a elegir

Bacalao confitado en AOVE, velouté de hinojo y tartar de verduras.
Lomo de atún grille, puré de tomate seco y yuca crujiente.
Meloso de ternera lacado al vino tempranillo y parmentier trufado.
Presa ibérica en adobo manchego, calabaza asada y curry verde.

Postre

Mousse de chocolate blanco, cardamomo y sorbete de maracuyá.

Bebida

Agua Mineral (sin o con gas)
Casa Bernarda. Chardonnay.
Viña Consolación, Tempranillo, D.O. VT Castilla.
Chupito de licor.

48.00 € (IVA INCLUIDO)





Menú-C

Snack de bienvenida

Bomba crujiente de brandada de bacalao y aceituna negra

Entradas al centro

Foie Mi-Cuit, coulis de mazapán de Toledo y frutos rojos
Tortillitas toledanas, pate de codorniz y confitura de cebolla
Alcachofa, papada ibérica curada y romescu de avellana
Croquetas de jamon ibérico (4 unidades)

Principal a elegir

Rodaballo asado con su pilpil verduras al dente
Carré de cordero asado Finca las Morras
Solomillo de ternera, parmentier trufado y setas frescas

Postre

Brownie de mazapán y chocolate blanco acompañado de
sorbete de maracuyá

Bodega

Agua Mineral (sin o con gas)
Casa Bernarda. Chardonnay.
Finca Antigua Crianza 2019, Coupage, DO La Mancha
Chupito de licor

56.00 € (IVA INCLUIDO)





Menú-D

Snack

Bomba crujiente de brandada de bacalao y aceituna negra
Nuestra croqueta de jamón ibérico y confitura de tomate

Primer pase

Ensalada de virutas de foie, vinagreta de yogurt&lima y frutos rojos

Segundo pase

Carpaccio de carabineros al ajillo y toque de kymchi

Tercer pase

Alcachofa, papada ibérica curada y romescu de avellana

Cuarto pase

Rodaballo asado con su pilpil verduras al dente

Quinto pase

Carré de cordero asado Finca las Morras

Prepostre

Espuma de yogurt natural, manzana verde y cítricos

Postre

Coulant de puro chocolate y helado de vainilla (apto celiacos)

Bodega

Agua Mineral (sin o con gas)

Blas Muñoz Chardonay

Clos Lojen, 100% Bobal, D.O. La Manchuela

Chupito de licor

62.00 € (IVA INCLUIDO)





Condiciones de Reserva • Menús de Navidad 2025 •

En La Fábrica de Harinas cuidamos cada detalle para ofrecerte una experiencia gastronómica excepcional, basada en productos de calidad, una cocina cuidada y un servicio atento.

Para garantizar esta excelencia y evitar el desperdicio innecesario, aplicamos unas políticas de reserva que nos ayudan a gestionar los recursos de forma responsable y sostenible.

Bebidas incluidas

- Se calculará 1 botella de vino por cada 4 personas.
- El vino podrá sustituirse por 2 refrescos o 2 copas de cerveza.
- Las bebidas adicionales se facturarán aparte.

Plazos de reserva

- 10 días antes: comunicar el menú elegido.
- 5 días antes: confirmar número de comensales que tomarán carne o pescado y avisar de posibles alergias o intolerancias.
- 2 días antes: reconfirmar el número final de asistentes (mínimo facturable).

Forma de pago

- Hasta 20 comensales: pago en el restaurante el día del evento.
Se requerirá tarjeta de crédito como garantía.
- Más de 20 comensales: depósito del 50% al menos 10 días antes.
El resto se abonará en el restaurante.
(No se admite pago individual por comensal).

Política de cancelación

- Hasta 10 días antes: sin gastos.
- Entre 10 y 7 días: cancelación sin coste hasta el 50% del total.
- Entre 7 y 5 días: sin coste hasta el 25%.
- Entre 5 y 2 días: sin coste hasta el 10%.
- Menos de 2 días: se facturará el 100% de la reserva.

