



BOTERO

MENUS

CALLE DE LA CIUDAD, 5.
CASCO HISTÓRICO DE TOLEDO



• COMPARTIENDO BOTERO •

COPA DE BIENVENIDA

ESPUMOSO RAVENTOS I BLANC “BLANC DE BLANCS”

1ER PASO ENTRANTE

Dumpling de Pato con hoisin de mango, alioli de lima y pico de gallo

2º PASO ENTRANTE

Ensaladilla rusa de salmón marinado con piparras y chiles

3º PASO ENTRANTE

Croqueta de kimuchi con carpaccio de bacalao y mantequilla de curry rojo

PASO DE PESCADO

Carbón de bacalao con alioli de eneldo y mojo picón

1ER PASO DE CARNE

**Lasagna de rabo de toro con bechamel de pimientos, gel de lima-limón y albahaca,
con tomate y polvo de aceituna negra**

2º PASO DE CARNE

Salgado peruano de presa ibérica nikel con mahonesa de ají amarillo y hierbabuena

PREPOSTRE

Tartaleta de Lemon Pie

POSTRE

Mala suerte cono relleno de crema de queso manchego, mango y ganache de chocolate con crumle de mantequilla

P.V.P. 45/COMENSAL.

SERVICIO A MESA COMPLETA.

INCLUYE SERVICIO DE AGUA MINERAL Y PAN.

CONSULTA OPCIÓN DE MARIDAJE



• CONOCIENDO BOTERO •

COPA DE BIENVENIDA

espumoso raventos i blanc “blanc de blancs”

APERITIVO

Ensaladilla rusa de Salmón

1ER PASO ENTRANTE

Dumpling de Pato con hoisin de mango, alioli de lima y pico de gallo

2º PASO ENTRANTE

Empanadilla de Ají de Gallina con Salsa Huancaína, yema de huevo y polvo de aceituna

3º PASO ENTRANTE

Croqueta de jamón con polvo de tomate

PRIMER PASO PESCADO

Carbón de bacalao con alioli de eneldo y mojo picón

SEGUNDO PASO DE PESCADO

Sepia braseada con arroz salteado al wok en su tinta thai

PRIMER PASO DE CARNE

**Lasagna de rabo de toro con bechamel de pimientas, gel de lima-limón y albahaca,
con tomate y polvo de aceituna negra**

TERCER PASO DE CARNE

saltado peruano de presa ibérica nikei con mahonesa de ají amarillo y hierbabuena

PREPOSTRE

Tartaleta de Lemon Pie

POSTRE

Cream brulé de queso manchego con mango y crumble de mantequilla

P.V.P. 60/COMENSAL.

SERVICIO A MESA COMPLETA.

INCLUYE SERVICIO DE AGUA MIMNERAL Y PAN.

CONSULTA OPCIÓN DE MARIDAJE

MENU LA EXPERIENCIA BOTERO

DESCUBRE NUESTRAS PROPUESTAS A TRAVÉS DE LA SELECCIÓN DEL EQUIPO DE COCINA Y SALA.

•
APERITIVO

•
1ER PASO ENTRANTE

2º PASO ENTRANTE

3º PASO ENTRANTE

•
PRIMER PASO PESCADO

SEGUNDO PASO DE PESCADO

•
PRIMER PASO DE CARNE

SEGUNDO PASO DE CARNE

•
PREPOSTRE

POSTRE

•
MARIDAJE CON CINCO VARIEDADES DE VINO

•
COCKTAIL

P.V.P. 85€/COMENSAL .

SERVICIO A MESA COMPLETA.

EL SERVICIO DE BEBIDAS INCLUYE BOTELLA DE AGUA MINERAL Y SERVICIO DE PAN.





OPCION MARIDAJE MENÚ **COMPARTIENDO BOTERO**

OPCIÓN MARIDAJE MENÚ **CONOCIENDO BOTERO**

P.V.P. 18€/COMENSAL .

SERVICIO A MESA COMPLETA.

BLANCOS

ALJIBES

CHINCHILLA DE MONTEARAGON (ALBACETE) · VARIEDAD 100% CHARDONNAY

NAIA 2.021

D.O. RUEDA · VARIEDAD VERDEJO

TINTOS

MONTALBO WILMOT

D.O.P. LOS CERRILLOS ARGAMASILLA DE ALBA (CIUDAD REAL) · VARIEDAD 100% SYRAH

PIQUERAS

D.O. ALMANSA · VARIEDAD 100% GARNACHA TINTORERA