



Spaans restaurant – tapa bar TOLEDO

TOLEDO



T



# WEL

Welkom in Spaans  
restaurant-tapa bar  
Toledo!

Casper, Joëlle en  
hun team heten u  
van harte welkom.

Wij willen u graag  
op een aangename  
manier kennis  
laten maken met  
overheerlijke  
Spaanse- en andere  
lekkernijen.

We bereiden onze  
gerechten veelvuldig  
met biologisch  
verantwoorde,  
duurzame  
producten, in  
samenwerking met  
lokale en regionale  
leveranciers.



# KOM

Met speciale wensen kunt u ook bij ons terecht.

Heeft u een voedselallergie, speciale dieet-aanpassingen, of wilt u graag een gerecht wat we niet op de kaart hebben staan? Laat het ons tijdig weten en we houden er rekening mee.

Achter in deze menukaart vindt u informatie over dineren met groepen of catering mogelijkheden.

Ons restaurant is geopend van dinsdag t/m zondag.



# TAPAS

## PAN/ BROODJES

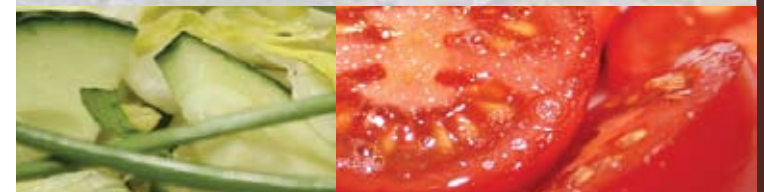
**Tapabroodjes** 2pers. 5,00  
4pers. 6,50

Stokbrood met kruidenboter,  
makreelmousse, tapenade  
en gemarineerde olijven

**Pan con salsas** 3,80  
Stokbrood met alioli en cocktailsaus

**Pan con mantequilla** 3,50  
Stokbrood met kruidenboter

**Aceitunas variadas** 3,00  
Gemengde gemarineerde olijven



# DINEREN

## TAPADINEREN

Vanaf 2 personen.

27,50 p.p.

Een leuke manier om kennis te maken met de Spaanse keuken:

We serveren u zowel tapas van onze kaart als buiten de kaart om.

U begint met tapabroodjes, zoals hiernaast beschreven, daarna volgt een klein dagsoepje, vervolgens serveren wij u 6 koude tapas en 6 warme tapas in 2 gangen.

*In overleg met u houden we rekening met speciale wensen.*

Om het tapadiner geheel in stijl af te sluiten kunt u het tapadessert bestellen, waarbij we u 6 verschillende nagerechtjes serveren.

# L



# VOOR

## SOEPEN

### **Sopa de pescado**

Goedgevulde vissoep

6,70

### **Crema de pimientos**

Romige paprikasoep

4,50

(vegetarisch)

### **Sopa de ajo con jamon Serrano y huevo**

Knoflooksoep met stukjes Serranoham, ei en croutons

5,50

### **Sopa del dia**

Soep van de dag

*Onze collega's vertellen u graag wat de dagspecialiteit is.*



# GERECHTEN

## KOUDE VOORGERECHTEN

**Ensalada de queso de cabra** 8,50

Frisse salade met geitenkaas,  
gerookte amandel, appel en tomaat  
*(vegetarisch)*

**Ensalada de camarones** 9,50

Salade met Hollandse garnalen,  
appel, paprika en sherry/ cocktailsaus

**Jamon Serrano con ensalada de hierbas** 9,50

Dun gesneden Serranoham met kruidensalade en olijfolie

**Ensalada de pollo** 9,00

Salade van gerookte kipfilet met gemengde slasoorten,  
druiven en een frisse dressing met komijn

**Pescado frio variada** 11,00

Salade met gemarineerde zalm, Hollandse garnaal,  
gerookte forel en gerookte sprotfilet

**Embutidos** 10,00

Diverse Spaanse vleeswarenspecialiteiten met o.a.  
Salchichon, Morcón en chorizo

# E



# VOORGERECHTEN

## WARME VOORGERECHTEN

**Gambas “Pil-Pil”** 9,80  
Garnalen in hete olie  
met Spaanse peper en knoflook

**Ensalada de butifarra** 12,50  
Lauwarme salade met Morcón,  
kikkererwten en huisgemaakte butifarra  
(Spaanse fijne worst met knoflook en peterselie)

**Verduras al ajillo** 8,50  
Gegrilde gemarineerde seizoensgroente met knoflook *(vegetarisch)*

**Calamares a la Romana** 8,70  
Gefrituurde inktvisringen met kappertjessaus

**Langostinos limon y chile** 13,50  
Salade met grote garnalen  
gemarineerd in citroen en Spaanse peper

**Caracoles con champiñones y chorizo** 9,00  
Slakken met champignons en chorizo  
gestoofd in kruidenboter



# TYPISCH SPAANS

*Laat u eens verrassen door onze typisch Spaanse gerechten!*

**Paella de Mariscos** 19,00  
Rijstschotel met schaal- en schelpdieren (bereidingstijd paella ca. 25 minuten)

**Paella Toledo** 20,00  
Rijstschotel met schaal- en schelpdieren en kip (bereidingstijd ca. 25 minuten)

**Plato Combinado** 18,50  
Gecombineerde schotel van Catalaanse kip, estofado, parillada en een Spaanse salade

**Zarzuela** (Zangspel van de zee) 19,50  
Vis-, schaal- en schelpdieren gestoofd in tomaat en witte wijn

**Estofado de vaca** 18,50  
Klassiek Spaans gerecht van langzaam gestoofd rundvlees, met paprika, ui en tomaat

**Pollo a la Catalana** 16,50  
Kip gestoofd op typisch Catalaanse wijze, met diverse groente, honing en amandel

# D



# VLEESGERECHTEN

**Costillas de cerdo al horno** 16,50  
Gemarineerde spareribs uit de oven, gelakt met met honing en citroen

**Chuletas de cordero con alioli** 18,50  
Lamskoteletten van de grill met knoflooksaus

**Chuleton con champiñones** 19,50  
Gegrilde ribeye met champignons en kruidenboter

**Carne mixta a la plancha** 20,50  
Biefstuk van de haas, sparerib, varkenshaas, lamskoteletje en kipspiesje van de grill met knoflooksaus en Andalusische saus

**Solomillo de buey Vasco** 22,50  
Ossenhaaspuntjes op Baskische wijze

**Solomillo de cerdo a la crema** 16,50  
Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus

**Surf y Turf** 22,50  
Gegrilde garnalenspiesjes en ossenhaaspuntjes op Baskische wijze

**Carne del dia**  
Vleesgerecht van de dag *Onze collega's vertellen u graag wat de dagspecialiteit is.*

*Bij alle vleesgerechten serveren wij wedged potatoes, warme groenten en een salade.*



# VISGERECHTEN

**Calamares a la romano** 17,50  
Gefrituurde inktvisringen met een kappertjessaus

**Salmón con salsa eneldo** 17,50  
Gerookte of gegrilde zalmfilet met warme peterselie-dillesaus

**Filete de bagre con mermelada de tomate** 18,50  
Meervalfilet gegrild of gebakken naar keuze, geserveerd met een frisse tomatenjam

**Perro del Norte frito con salsa de gambas** 18,50  
Gebakken zeewolf met citroensaus en garniaaltjes

**Langostinos a la plancha** 21,50  
Grote garnalen met knoflook van de grill

**Estofado de pescados variadas** 18,00  
Stoofpotje van diverse soorten vis met witte wijn, prei, paprika, Spaanse peper en knoflook

**Pescado mixto a la plancha** 19,50  
Garnalenspiesje, zalm, heek, botervis en meerval van de grill, met kappertjessaus en Andalusische saus

**Pescado del dia**  
Visgerecht van de dag *Onze collega's vertellen u graag wat de dagspecialiteit is.*

*Bij alle visgerechten serveren wij wedged potatoes, warme groenten en een salade.*



# VEGETARISCHE GERECHTEN

## VEGETARISCHE GERECHTEN

**Olla gitana con tortilla de champiñones** 16,00  
Groentenstoofgerecht geserveerd met champignontortilla

**Croquetas de queso y nueces caseras con pasta y salsa de perejil** 17,50  
Huisgemaakte kaas-notenkroketjes met fideo en peterseliesaus

**Pimiento relleno de verduras** 16,00  
Gegrilde paprika gevuld met groenten, kikkererwten en Manchego kaas uit de oven

**Paella de verduras** 16,50  
Rijstschotel met seizoensgroenten

**Comida vegetariana del dia**  
Vegetarische dagschotel  
*Onze collega's vertellen u graag wat de dagspecialiteit is*

*Bij alle vegetarische gerechten serveren wij wedged potatoes, warme groenten en een salade.*

## SPECIALAAL VOOR KINDEREN

Mini hamburger 8,50  
met frietjes, appelmoes en mayonaise

Gebraden kippenboutje 7,50  
met frietjes, appelmoes en mayonaise

Garnalenspiesje 10,50  
met frietjes, appelmoes en mayonaise

*Bijna alle hoofdgerechten kunt u ook als kinderportie bestellen*



# EXCLUSIEF VOOR GROEPEN

## SPECIAAL VOOR GROTE GROEPEN

*Voor groepen vanaf 6 personen bieden wij u verschillende mogelijkheden:*

### **Buffet aan tafel**

Hierbij serveren wij gebakken zeewolf, ossenhaaspuntjes, vlees van de grill, paella Mariscos, parillada en kip op Catalaanse wijze in Spaanse platillos, zodat u de mogelijkheid heeft om samen meerdere gerechten te proeven en te beleven

Buffet aan tafel, 2-gangen 26,50 p.p.

Buffet aan tafel, 3-gangen 33,50 p.p.

### **Tapadineren**

27,50 p.p.

U begint met olijven, stokbrood met tapenade, kruidenboter en makreelmousse.

Daarna serveren wij een klein dagsoepje.

Vervolgens serveren wij u 12 koude en warme tapas in twee gangen.

Dit tapadiner kunt u in stijl afsluiten met een uitgebreid tapadessert

8,50 p.p.



# W I J N K A A R T

## HUISWIJN

Glas	3,40
1/2 liter	13,00
Liter	26,00

### **Mont Blanc 362, blanco** 19,50

Gebied: Conca de Barbera. Chardonnay en Viura druif. Droog, soepele dronk

### **Piesporter Michelsberg Mosel** 19,50

Witte, zoete wijn (Spätlese)

### **Clos Ventana tinto** 19,50

Onze soepele, fruitige rode huiswijn uit Navarra

### **Viña Castelo rosado** 20,00

Fruitige rosé met complexe geur en nuances van bloemen en citrus. Lange complexe afdronk met de frisheid van citrusfruit.

Glas	3,50
1/2 liter	13,50
Liter	27,00

## ROSÉ PER FLES

### **PradoRey Rosado**

#### **Barrica Ribera del Duero** 22,50

Een rosé met diepgang. Karaktervolle dronk door rijping op hout, tonen van vanille en aardbei in de smaak en een frisse afdronk.

## WIT PER FLES

### **Rioja Baron de ley blanco** 21,50

Stuivend fris met een exotische geur. De vruchtaroma's creëren een mooie balans en strakke afdronk

### **Castelo Noble Verdejo** 23,00

Een frisse Verdejo uit Rueda. Geurt naar groene appel en is gerijpt op eikenhout, wat subtiel terugkomt tussen het exotische fruit. Een fruitige, volle droge dronk

### **Valdamor Raix Baixas Albarino** 26,00

Deze strogele wijn is gemaakt van 100% Albarino. Een verfrissende geur van bloemen, een prachtige balans in de mond en volle afdronk met complexe aroma's

## ROOD PER FLES

### **Tres Picos de Borja** 24,50

Een karaktervolle wijn met krachtige aroma's van nieuw eiken en geconfijt fruit. Afdronk is soepel met lichte tannines.

### **Baron de Ley reserva Rioja** 26,00

Een klassieke Rioja met discrete vanille-tonen, aroma's van pruimen, koffie en chocolade. Een soepele en volle afdronk.

### **Baron de Ley gran reserva Rioja** 30,00

Aleen de allerbeste temperanillo komt in aanmerking voor rijping tot deze prachtige Gran Reserva. Een grootse wijn met een satijnzachte structuur en aroma's van rode vruchten en een krachtige afdronk.

### **Casa de la ermita Monastrell ecológico 2006** 24,50

Opvallend fruitige wijn met nuances van framboos en bosbessen, lichte tannines en een hint van hout. Gemaakt met respect voor de natuur.

### **Baron de Ley 7 viñas** 36,00

Alle creativiteit, kennis en kunde die Baron de Ley in huis heeft, zijn ingezet voor deze wijn met het doel om een zeer bijzondere top Rioja te produceren. Er worden vier verschillende wijnen gemaakt die elk afzonderlijk opgevoed worden. De eerste wijn is een mengsel van Tempranillo, Garnacha Banca, Viura en Malvasía. De andere wijnen zijn gecreëerd met Garnacha Tinta, Graciano en Mazuelo. Geur en smaak van zoete bessen, viooltjes en rozenblad. Op de achtergrond zijn het de verleidelijke tonen van vanille, kruiden en cederhout die zorgen voor een uitgebalanceerd geheel.



# EXCLUSIEF VOOR UW FEEST



## CATERING

Het is uiteraard mogelijk om alle lekkernijen van restaurant Toledo bij u thuis, of op locatie te verzorgen.

Ideaal voor een feest of een zakelijk evenement.

In overleg verzorgen wij al uw persoonlijke catering wensen.

Vraag ons naar de mogelijkheden, of kijk voor meer informatie op onze website

[www.restauranttoledo.nl](http://www.restauranttoledo.nl)



# Spaans restaurant – tapa bar TOLEDO

## **Spaans restaurant - tapa bar TOLEDO**

Schoolstraat 15

6701 AZ Wageningen

0317 - 422858

[info@restauranttoledo.nl](mailto:info@restauranttoledo.nl)

[www.restauranttoledo.nl](http://www.restauranttoledo.nl)

Van dinsdag t/m zondag is onze keuken geopend van 17:00-22:00 uur. Op maandag zijn wij gesloten.

