

A photograph of a restaurant interior. The room features high ceilings with dark wooden beams and walls made of brick and stone. Several tables are set with white tablecloths and pink cloths, surrounded by dark chairs. A large, ornate chandelier hangs from the ceiling. In the background, there are arched openings and a large, abstract painting. The floor is made of light-colored tiles.

COMUNIONES 2026

PINTOR
ELGRECO



BIENVENIDOS A NUESTRA MESA

Es un placer darte la bienvenida a este catálogo de menús del Hotel Pintor El Greco. Nuestra cocina nace de la tierra que nos rodea: producto local, de temporada y de kilómetro 0, trabajado con respeto y un toque contemporáneo que realza cada sabor.

Quiero que en estas propuestas encuentres la esencia de Toledo: fondos tradicionales, ingredientes nobles y una mirada creativa que busca emocionar sin perder la raíz. Cada plato está pensado para acompañar tu evento con autenticidad y sabor.

Gracias por confiar en nosotros.

Victor Sánchez Beato

1 Sol Repsol 2026 y Recomendado
en la Guía Michelin 2026

MENÚ 1

Diseñado por Víctor Sánchez - Beato

/60€

p.p. / servicio

Para compartir

Croquetas de pringa de cocido

Tacos de rabo de vaca estofado con chimichurri

Pulpo a la plancha con gachas manchegas y palomitas de corteza

Primero

Ensalada de langostinos, queso fresco y vinagreta de su coral

Segundo a elegir

Trucha marinada en miso con crema de calabaza, naranja y comino

Confit de pato con compota de manzana y salsa de Oporto y trufa

Postre

Milhojas de clafoutis de frutos rojos y yogurt



Selección de bebidas incluidas

Vinos blanco y tinto de la región

Cervezas La Sagra con y sin alcohol

Selección de refrescos, aguas minerales con y sin gas

Café e infusiones.

MENÚ 2

Diseñado por Víctor Sánchez - Beato

/68€

p.p. / servicio

Entrante

Ajo verde” de pistacho y albahaca con tataki de atún y huevas de lima

Pescado

Bacalao con crema de coliflor tostada y jugo de pollo

Carne

Pluma de cerdo ibérico marinada con crema de berenjena y pimiento de piquillo caramelizado

Postre

Cremoso de avellana con helado de pera



Selección de bebidas incluidas

Vinos blanco y tinto de la región

Cervezas La Sagra con y sin alcohol

Selección de refrescos, aguas minerales con y sin gas

Café e infusiones.

MENÚ 3

Diseñado por Víctor Sánchez - Beato

/75€

p.p. / servicio

Entrantes

Ensalada de jamón de pato, foie y vinagreta de lenteja beluga y trufa

Alcachofas fritas con caldo de ibérico y burratina

Pescado

Lomo de lubina con leche de tigre de encurtidos

Carne

Paletilla de cordero deshuesada con mole, cacao y timbal de patata

Postre

Coulant de mazapán con crema de queso y maracuyá



Selección de bebidas incluidas

Vinos blanco y tinto de la región

Cervezas La Sagra con y sin alcohol

Selección de refrescos, aguas minerales con y sin gas

Café e infusiones.

MENÚ INFANTIL

Para los más pequeños

/45€

p.p. / servicio (hasta 8 años)

Aperitivos

Surtido de chacinas ibéricas con frituras de croquetas de jamón ibérico y pollo

Primero

Tallarines a la boloñesa

Segundo

Cachopo de pollo con patatas fritas

Postre

Coulant de chocolate



Selección de bebidas incluidas

Selección de refrescos, aguas minerales con y sin gas

CONDICIONES DE RESERVA

Reserva previa obligatoria

01 Documentación

Para poder hacer la reserva necesitamos saber los siguientes datos:

- Nombre y Apellidos del titular de la reserva
 - Número de personas y habitaciones
 - Teléfono
 - Prepago no reembolsable del 50% en el momento de hacer la reserva.: Tarjeta de Crédito y caducidad
 - Alergias e intolerancias
-

02 Otros servicios

- Servicio de animación para los más pequeños
- Candy Bar
- Barra libre
- Adaptación del menú para intolerantes o alérgicos
- Minutas personalizadas
- Espacio común de música o DJ

Hotel



Toledo

Una celebración entre muros centenarios

T: +34 640 78 78 70

E: comunicacion@hotelpintorelgreco.com

W: www.hotelpintorelgreco.com