

CARTA



El Tollo

HOTEL ☆☆☆
RESTAURANTE

La villa de Utiel con su paraje “El Tollo” a poniente, ofrece una amplia y bella panorámica.

Este altozano de “El Tollo” contaba con la medieval ermita de San Agustín, y los pozos de la nieve y la fábrica y molino de papel, salida o entrada a la villa por el antiguo y muy transitado “Camino Real de Madrid-Valencia”.

En este mismo lugar recoge la historia un episodio famoso, el enfrentamiento de las “guerrillas” del Empecinado y las tropas del general Villacampa con el ejército francés en el año 1812; de tal batalla, los ciudadanos de la villa, obtendrían la Cruz Laureada con el timbre de “acción de Utiel” pasando a ser recordados como los “Héroes del Tollo”.

En este paraje cargado de historia se ubica nuestro Hotel-Restaurante, donde le ofrecemos una amplia y variada carta, especializada en cocina de mercado. Para acompañarla le sugerimos cualquiera de los vinos de nuestra selecta bodega.

El Tollo
HOTEL ★★★
RESTAURANTE

ENTRANTES

Jamón y queso	10
Jamón ibérico	16
Surtido de ibéricos	12
Biscuit de foie con salsa de pasas	8
Hígado de pato con salsa de arándanos y naranja	15
Salmón ahumado con bouquet de lechuguitas	8
Crujiente de queso con dúo de mermeladas	10
Verduras plancha	9
Pimientos piquillo (carne o verdura) - unidad	1,5
Habitas con chipirones y jamón	10
Gambas al ajillo	7
Langostinos en salsa al Oporto	12
Carpaccio de bacalao a las cinco pimentas	8
Calamar fresco plancha o romana	10

ENSALADAS

Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito y anchoas	15
Ensalada de endivias con salmón y queso roquefort	10
Ensalada de fruta tropical	10
Ensalada templada de lechugas variadas con habitas y jamón ibérico	12
Ensalada de canónigos con jamón de pato y virutas de foie	15
Ensalada especial	8
Cogollos de Tuleda con anchoas, carne membrillo y queso fresco	12

HUEVOS Y REVUELTOS

Huevos fritos con pisto y jamón ibérico	8
Huevos fritos sobre nido de patatas y pimientos	5
Revuelto de gula del norte con setas	8
Revuelto de bacalao con cebolla	8
Revuelto de setas (según temporada)	10
Revuelto de trigueros con gambas y jamón	9

CARNES

Pechugas rellenas al cava	9
Magret de pato con frutos del bosque y su caramelo balsámico	15
Confit de pato	18
Chuletas de lechal a la brasa	12
Entrecot al gusto	13
Solomillo al gusto	15
Solomillo de cerdo ibérico con refrito de ajos tiernos y boletus	12
Solomillo de ciervo en su jugo con salsa de cerezas	15
Chuletón de lechal gallego a la brasa	15

PESCADOS

Suquet de rape con almejas y gambas	15
Merluza con verduras en tempura	12
Suprema de bacalao con pasas y piñones	15
Lubina a la espalda con crujiente de puerros	12
Chuletitas de salmón almendradas	10
Abanico de marisco	21
Surtido de marisco y pescado	18
Gamba rayada	S/M
Cigalas	S/M
Langostinos	S/M

POSTRES

Naranja con helado de turrón y nueces caramelizadas	4
Dulce tentación	5
Hojaldre con helado y dúo de chocolates calientes	5
Mousse de chocolate con crema toffee y confitura de naranja	5
Helado de romero y piñones con sorbete de agua de Valencia	6
Sorbete de mandarina	5
Flan casero con nata	3
Natillas caseras	2,5
Nueces con nata y miel	3
Piña natural	4

El Tollo

HOTEL ☆☆☆
RESTAURANTE



Alto San Agustín, s/n.
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 96 217 02 31
Fax 96 217 42 09
e-mail: info@hoteltollo.com
www.hoteltollo.com

El Tollo
HOTEL ☆☆☆
RESTAURANTE