

DULCE TOLEDO

Especial CONVENTOS y OBRADORES

Sweet Toledo: Convents and traditional bakeries Edition







1

CONVENTO DE JESÚS Y MARÍA

CONVENT OF JESÚS Y MARÍA
(Dominicas / *Dominican Nuns*)

Avda. de Francia, nº 5 • 45005 Toledo • T. 925 22 36 75 • M. 630 242 397
mazapaneselconvento.es

Fundado por Doña Juana de Castilla en el año 1601. Localizado extramuros de la ciudad, actualmente en el barrio de Buenavista.

Founded back in 1601 by Miss Juana of Castile, today it is located outside the old town, in the Buenavista Quarter.

Especialidades: Galletas de coco, peces de mazapán y perrunillas.
Specialties: Coconut biscuits, marzipan fishes and 'perrunillas'.

NO VISITABLE / NOT VISITABLE



2

CONVENTO DE LA CONCEPCION AGUSTINA

CONVENT OF LA CONCEPCIÓN AGUSTINA

(Agustinas Gaitanas / *Augustinian Nuns*)

C/ Gaitanas, 4 • 45002 Toledo • T. 925 22 44 67 • M. 690 848 092

En el interior de la iglesia barroca, de 1627, se conserva el cuadro-altar representando La Gloria de la Inmaculada, obra de Francisco de Ricci.

Inside the Baroque church, dating from 1627, the picture from the altarpiece is preserved. It represents the Immaculate Glory, by Francisco de Ricci.

Especialidades: “Gaitanitas”, mazapán supremo y delicias.

Specialties: ‘Gaitanitas’, supreme.

NO VISITABLE / NOT VISITABLE



3

CONVENTO DE SAN ANTONIO DE PADUA

CONVENT OF SAN ANTONIO DE PADUA

(Franciscanas / *Franciscan Nuns*)

C/ Santo Tomé, 27 • 45002 Toledo • M. 616 136 483

Aprobado por el Cardenal Cisneros el 25 de mayo de 1514, en la toledana calle de Santo Tomé desde 1525. Conserva los cubiertos de mesa del cardenal Cisneros de oro, coral y carey.
Approved by Cardinal Cisneros on 25th May, 1514 and located in the typical street of Santo Tomé since 1525, where the cutlery of the Cardinal Cisneros covered with gold, coral and tortoiseshell is preserved.

Especialidades: Sus helados artesanales con sabores a mazapán, o queso con arándanos, yogur con mango y maracuyá, o plátano con caramelo salado, son algunos de los más preciados. Corazones almendrados, roscos de zumo de naranja, y bombones de mazapán bañados en chocolate crujiente son verdaderas delicatessen.

Specialties: Artisanal ice creams with marzipan flavours, or cheese with blueberries, yogurt with mango and passion fruit, or banana with salted caramel, are some of the most appreciated. Almond heart pastries, orange juice donuts and marzipan covered with crunchy chocolate are real delicatessens.

VISITABLE solo para grupos (Previa reserva) / VISITABLE only for groups (Reservation in advance)



4

IMPERIAL MONASTERIO DE SAN CLEMENTE

IMPERIAL MONASTERY OF SAN CLEMENTE
(Cistercienses / *Cistercian Nuns*)

C/ San Clemente, 2 / Plaza Padilla s/n • 45002 Toledo • T. 925 22 25 47

En Toledo desde el 1109, elaboran mazapanes y dulces desde 1212. Impresionante mezcla de mudéjar, renacimiento, barroco...

Located in Toledo since 1109, they have been making handmade marzipan and sweets since 1212. The building has an impressive mixture of styles: Mudejar, Renaissance, Baroque, etc.

Especialidades: Pastas de almendra, pastas de piñón y delicias de mazapán.
Specialties: Almond pastries, pine nut pastries, and marzipan 'delicias'.

VISITABLE (Previa reserva: Consorcio de Toledo 925 253 080)

VISITABLE (Reservation in advance: Consortium of Toledo 925 253 080)



5

CONVENTO DE SANTO DOMINGO DE SILOS “EL ANTIGUO”

CONVENT OF SANTO DOMINGO DE SILOS “EL ANTIGUO”

(Cistercienses / *Cistercian Nuns*)

Plaza de Santo Domingo “El Antiguo” • 45002 Toledo • T. 925 22 29 30 • M. 619 941 712

El más antiguo de la ciudad, fundado en época del rey Alfonso VI, donde Doménico Theotocopuli “El Greco” realizó sus primeras obras y donde quiso ser enterrado. Se conservan tres originales, así como los contratos.

The oldest in town, it was founded during the reign of Alfonso VI. This was the place where Domenico Theotocopuli, ‘El Greco’, carried out his first works, and where he chose to be buried. Three of his original paintings are kept here, as well as the contracts.

Especialidades: Pastitas de té, “castañitas” de mazapán cubiertas de chocolate, y “pasta bonita”.
Specialties: tea pastries, ‘castañitas’ (shaped marzipan covered with chocolate) and ‘pasta bonita’.

VISITABLE / VISITABLE



6

CONVENTO DE COMENDADORAS DEL APOSTOL SANTIAGO

CONVENT OF COMENDADORAS OF APÓSTOL SANTIAGO
(Comendadoras de Santiago / *Commanders of Santiago Nuns*)

C/ Cobertizos, 6 • 45002 Toledo • T. 925 22 24 68 • M. 661 093 152
comendadorastoledo.org

Escondido entre los populares “cobertizos” toledanos se encuentra uno de los claustros renacentistas más espectaculares de Toledo: el “Claustro de la Mona” (s. XVI).

Hidden in the famous covered-ceilings of Toledo, one of the most famous Renaissance cloisters of Toledo can be found: the cloister of ‘La Mona’, from the 16th Century.

Especialidades: Bizcocho de limón, magdalenas de aceite y leche, y flores de cardamomo.
Specialities: lemon sponge cake, muffins with olive oil and cardamom flowers pastries.

VISITABLE (Previa reserva: Consorcio de Toledo 925 253 080)

VISITABLE (Reservation in advance: Consortium of Toledo 925 253 080)



7

CONVENTO DE SANTA ISABEL DE LOS REYES

CONVENT OF SANTA ISABEL DE LOS REYES

(Clarisas Franciscanas / *Franciscan Clarissa Nuns*)

Plaza de Santa Isabel, 4 • 45002 Toledo • T. 925 22 34 81

Conjunto de casas mudéjares pertenecientes a Fernando el Católico.

Espléndidas yeserías contemporáneas de las nazaríes granadinas.

Visitable Patio de la Enfermería y refectorio.

Group of Mudéjar houses once belonging to Fernando ‘The Catholic’. It presents splendid plasterworks contemporary from Nazari Grenadines period. The refectory and Nursery Patio are open to visits.

Especialidades: Pastas de anís y limón, “abanicos” y “cachitos”.

Specialties: anise and lemon pastries, ‘abanicos’ and ‘cachitos’.

VISITABLE / VISITABLE



8

CARMELITAS SAMARITANAS DEL CORAZÓN DE JESÚS

**Plaza del Ayuntamiento, 5 • 45002 • Toledo M. 691 176 607 (WhatsApp)
elbazar del convento.es**

La comunidad de Carmelitas Samaritanas del Corazón de Jesús está instalada en la ciudad imperial desde el año 2018 con sede actual en la Parroquia de San Julián. Ofrecen una variada selección de dulces de obrador para los más golosos.
The community of Carmelitas Samaritanas del Corazón de Jesús has been established in the imperial city since 2018 and is currently based in the parish church of San Julián. They offer a varied selection of home-made sweets for those with a sweet tooth.

Especialidades: mermelada de grosella y zanahoria con coco, mazapán con trozos de almendras, miel de lavanda y empiñonadas.

Specialities: redcurrant and carrot jam with coconut, marzipan with pieces of almonds, lavender honey and empiñonadas.



9

CONVENTO DE CARMELITAS DE SAN JOSÉ

Plaza Santa Teresa, 2 • 45002 Toledo • T. 925 22 42 51 • M. 612 493 220

Discreto, como la Comunidad que lo habita desde 1607, el convento de Carmelitas Descalzas, en clausura, forma parte del paisaje más típico y más toledano en el lienzo norte de la muralla. Junto a la plaza con el nombre de su fundadora - Santa Teresa de Jesús -, permanece silente, presente y activo a través de los siglos.

Discreet, like the community that has inhabited it since 1607, the cloistered convent of Discalced Carmelites forms part of the most typical and Toledan landscape on the northern wall. Next to the square named after its founder - Saint Teresa of Jesus - it remains silent, present and active throughout the centuries.

Especialidades: mermeladas de higo, ciruela, naranja y fruta de temporada de su huerta.

Specialities: fig, plum, orange and seasonal fruit jams from their garden.

NO VISITABLE / NOT VISITABLE



10

OBRADOR DE MAZAPÁN SANTO TOMÉ

C/ Santo Tomé, 3 • 45002 Toledo • T. 925 22 37 63
mazapan.com

Donde la tradición, el esfuerzo y la fidelidad a un producto natural y artesano han hecho que estemos en Toledo desde 1856, compartiendo vida.

Where tradition, effort and fidelity to a natural and artisan product have resulted in this bakery being in Toledo since 1856, sharing life.

Especialidades: delicias de mazapán, figuritas de mazapán y princesitas.

Specialties: marzipan delights, marzipan figurines and 'princesitas'.



11

OBRADOR SAN JORGE

C/ Fuente Nueva, local 13 • 45006 Toledo • T. 925 22 18 64
obradoresanjorge.com

Obrador fundado en 1999, dedicado a realizar todo tipo de repostería tradicional artesana.

Bakery founded back in 1999 and dedicated to all types of traditional and artisan pastry-making.

Especialidades: ponche toledano, delicias de mazapán y tarta de San Marcos.

Specialties: “ponche” from Toledo, marzipan delights and San Marcos cake.



12

OBRADOR MAZAPANES CONDE

Plaza de Valdecaleros, 8 • 45002 Toledo • T. 925 25 40 51
mazapanesconde.com

Obrador fundado en el año 1982, situado dentro de la Judería, en la antigua casa La Tahona de la Higuera del siglo XIV, que se convirtió en obrador de dulces, masas y pastas.

Bakery founded in 1982 and located in the Jewish Quarter, in the old house La Taberna de la Higuera, from the 15th Century, which eventually turned into a place for sweets, pastries and dough.

Especialidades: pastas toledanas, pastas de almendra y mazapán clásico.

Specialties: pastries from Toledo, almond pastries and classic marzipan.



13

EL FORO DE TOLEDO

Plaza de Zocodover, 8 • 45001 Toledo • T. 925 28 45 55
elforodetoledo.es

Descendientes de la antigua Casa Telesforo, manteniendo durante más de dos siglos, desde 1806, una arraigada tradición familiar en el buen hacer del mazapán artesano.

Descendants of the ancient Casa Telesforo, keeping for more than two centuries, since 1806, a deep-rooted family tradition on good make homemade artisan marzipan.

Especialidades: Delicias de mazapán, anguilas de mazapán y pastas marquesas.

Specialties: marzipan delights, marzipan eels and marquesas biscuits.



turismo.toledo.es

@toledoturismo

