

Dulce Toledo

/ Sweet Toledo

CONVENTOS y OBRADORES

/ Convents and traditional bakeries



AYUNTAMIENTO DE TOLEDO



Portada renacentista. Imperial Monasterio de San Clemente (Iglesia) / Renaissance Door. Imperial Monastery of San Clemente (church)

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

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

Founded by Miss Juana of Castile back in 1601, 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

3 CONVENTO DE SAN ANTONIO DE PADUA

/ CONVENT OF SAN ANTONIO DE PADUA
(Franciscanas / Franciscan Nuns)

C/ Santo Tomás, 27 • 45002 Toledo • T. 925 22 40 47

Aprobado por el Cardenal Cisneros el 25 de mayo de 1514, en la toledana calle de Santo Tomás 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 Tomás since 1525, where the cutlery of the Cardinal Cisneros covered with gold, coral and tortoiseshell is preserved.

Especialidades: Corazones almendrados, roscos de zumo de naranja, y bombones de mazapán bañados en chocolate crujiente / **Specialties:** Almond heart pastries, orange juice donuts and marzipan covered with crunchy chocolate.

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

2 CONVENTO DE LA CONCEPCIÓN AGUSTINA

/ CONVENT OF LA CONCEPCIÓN AGUSTINA
(Agustinas Gaitanas / Augustinian Nuns)

C/ Gaitanas, 4 • 45002 Toledo • T. 925 22 44 67

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 marzipan and 'delicias'.

• NO VISITABLE / NOT VISITABLE

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 (Prevía reserva: Consorcio de Toledo +34 925 253 080)
/ VISITABLE (Reservation in advance: Consortium of Toledo (+34) 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

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



Convento de Santo Domingo de Silos. El Antiguo.

6 CONVENTO DE COMENDADORAS DEL APÓSTOL SANTIAGO / CONVENT OF COMENDADORAS OF APÓSTOL SANTIAGO

(Comendadoras de Santiago / Commanders of Santiago Nuns)

Cobertizos, 6 • 45002 Toledo • Tel. 925 22 24 68

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 (Prevía reserva: Consorcio de Toledo +34 925 253 080)

/ VISITABLE (Reservation in advance: Consortium of Toledo (+34) 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 • Tel. 925 22 34 81

Conjunto de casas mudéjares pertenecientes a Fernando el Católico. Espléndidas yeserías contemporáneas de las nazaries granadinas. Visitable Patio de la Enfermería y refectorio.

Group of Mudejar 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



Dulce / Sweet Toledo

Toledo

CONVENTOS y OBRADORES
/ Convents and traditional bakeries

10 *OBRA*DOR
MAZAPANES CONDE

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

Obradores

/ *Traditional bakeries*

8 OBRADOR DE MAZAPÁN SANTO TOMÉ

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

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'.

9 OBRADOR SAN JORGE

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

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.

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.

11 EL FORO DE TOLEDO

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

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 maquesas biscuits.

Almendra, piñón, huevo y azúcar... naranja, cáscara de limón, canela y harina... delicadamente mezclados por las manos de artesanos reposteros toledanos y monjas de clausura, hacen que Toledo sea **TU DULCE EXPERIENCIA.**

Almond, pine nut, egg and sugar... orange, lemon peel, cinnamon and flour... all carefully mixed by the hands of pastry chefs and cloistered nuns from Toledo, it will make Toledo be **YOUR SWEET EXPERIENCE.**

TOLEDO

turismo.toledo.es

#vivetuhistoria

