



Para abrir boca

- 19€ Tabla de quesos manchegos con confitura de frutas de temporada
- 24€ Anchoas “Serie oro de Santoña” con tomate rallado y tapenade (8 unid)
- 28€ Jamón Ibérico de bellota (100g) con tomate natural
- 16€ Tempura de berenjena y cordón de miel de caña
- 14€ Croquetas cremosas de jamón ibérico hechas en casa (8 unid)
- 24€ Terrina de foie con puré de frutos rojos, tomates cherrys especiados

De la Huerta al Plato

- 18€ Tomate con aliño y pesto rojo, botones de guacamole y boquerones
- 15€ Ensalada perifiñaca (pimientos rojos, cebollas y tomates asados), con ciervo marinado
- 18€ Ensalada de perdiz con perlas de tomate rosa
- 15€ Alcachofas confitadas, salteadas con rúcula y tomate seco
- 12€ Crema de verdura de temporada

Te cautivarán desde el Primer Bocado

- 21€ Steak tartar “El Cardenal”
- 21€ Gambones al ajillo
- 25€ Nuestro cochifrito
- 18€ Crujientes de morcilla de Burgos sobre cebolla caramelizada y emulsión de pisto
- 17€ Manitas de cochinitillo rebozadas
- 13€ Sopa castellana

Nuestros guisos y arroces

- 16€ Guiso de garbanzos con pulpo y espinacas
- 24€ Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas asadas
- 26€ Perdiz a la toledana
- 24€ Arroz meloso de pato y boletus

Del Campo, El Mejor Plato

- 56€ Chuletón de vaca (900 gr), patatas rústicas y pimientos del padrón
- 26€ Solomillo de ternera con foie y salsa de queso de romero (200gr)
- 30€ Entrecot de vaca madurado, trinchado, con patatas y pimientos del padrón (350gr)
- 22€ Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas
- 26€ Lomo de ciervo marinado con salsa de mostaza antigua, patatas confitadas y berenjena de Almagro



De la Lonja a Nuestra Cocina

- 25€ Pulpo a la brasa, patatas baby y aceite de pimentón
- 26€ Rodaballo con arroz salvaje y salsa teriyaki
- 26€ Bacalao sobre refrito de tomate y aceituna negra
- 23€ Merluza con salsa marinera y almejas

Despacio con Leña y con Tradición

- 28 € Cochinito asado al horno de leña con patatas asadas
- 28 € Cordero asado al horno de leña con patatas asadas
- 28 € Cochicordy (mixto de cordero y cochinito) asado al horno de leña con patatas asadas

Para terminar

- 8€ Tarta de queso con coulis de fresa y helado de violeta
- 6€ Arroz con leche casero
- 8€ Copa de helado artesano (mazapán, turrón o milhojas de fresas)
- 7€ Ponche toledano con helado de vainilla
- 8€ Brownie con helado de chocolate blanco
- 9€ Torrijia con natillas y helado de turrón
- 7€ Crema de café con crujiente de chocolate

Servicio de pan 2,50€ por persona

Menú Cardenal 2023 *Mínimo 2 personas*

Comenzamos con...

Ensalada perifacá (pimientos rojos, cebollas y tomates asados) con lascas de ciervo marinado y brotes verdes
Vasito de crema temporada
Crujiente de morcilla con emulsión de pisto
Brocheta de pulpo a la parrilla con revolconas

El plato fuerte, a elegir entre:

Cochinito o cordero asado al horno de leña con patata asada

○

Entrecot de vaca madurada con patatas y pimientos confitados (350gr)

○

Preso ibérica con patatas confitadas y chimichurri

○

Pez mantequilla sobre trigo negro y sepia

Elige tu postre

Postre de la casa

Helados

(Bebidas no incluidas)

52€ IVA incluido por persona



To open mouth

- 19€ Manchego's cheeses with confiture
- 24€ "Gold serie of Santoña" anchovy with tapenade and grated tomato (8 pieces)
- 28€ Iberian Bellota ham (100 gr.) with natural tomato
- 16€ Tempura zucchini with cane honey
- 14€ Soft croquettes of Iberian ham (8 pieces)
- 24€ Foie terrine with red fruit pure and spiced cherry tomatoes

From the Orchard to the plate

- 18€ Pink tomato with red pesto, guacamole and anchovies
- 15€ Perifaca salad (red peppers, onions and tomatoes roasted) and marinated deer
- 15€ Candied artichokes, sautéed with arugula and dried tomato
- 18€ Partridge salad with tomato pearls
- 12€ Season soup

You will be captivated from the first bite

- 21€ Steak tartar "El Cardenal"
- 21€ King prawns with garlic
- 25€ Cochifrito (fried suckling pig)
- 18€ Crispy Burgos blood sausage on caramelized onion and ratatouille emulsion
- 17€ Fried pork trotters
- 13€ Castellana Soup

Rices & traditional stews

- 24€ Sticky duck and boletus rice
- 16€ Chickpea stew with octopus and spinach
- 24€ Oxtail stewed in red wine with roast potatoes
- 26€ Toledana's partridge (Wild stewed partridge)

From the market to our kitchen

- 25€ Grilled octopus, baby potatoes and paprika oil
- 26€ Turbot with wild rice and teriyaki sauce
- 26€ Cod with refried tomato and black olive
- 23€ Hake with seafood sauce and clams



From the country your best dish

- 56€ Cow ribeye (900G) with “Padrón” peppers and potatoes
- 26€ Sirloin of veal, foie and rosemary sauce (200gr)
- 30€ Matured beef entrecote with potatoes and “Padrón” peppers (350gr)
- 22€ Grill mountain-lamb chops
- 26€ Loin of deer with old mustard sauce, confit potatoes and Almagro’s eggplant

Slowly with firewood and tradition

- 28 € Roasted suckling pig in our wood oven with potatoes
- 28 € Roasted suckling lamb in our wood oven with potatoes
- 28 € Roasted suckling pig and suckling lamb in our wood oven with potatoes

Para terminar

- 8€ Cheesecake with strawberry coulis and homemade violet ice cream
- 6€ Rice pudding
- 8€ Homemade Ice cream (marzipan, strawberry millefeuille or nougat)
- 9€ French toast with custard and nougat ice cream
- 7€ Ponche Toledano with vanilla ice cream
- 8€ Brownie with White chocolate ice cream
- 7€ Coffee cream with crunchy chocolate

VAT Included

Bread and covered 2,50€/person

Cardenal Menu 2023 (minimun 2 people)

First to share

- Periñaca salad (red peppers, onions and tomatos roasted) and marinated deer
- Octopus skewer with “Revolconas” potatoes
- Crispy Burgos blood sausage and ratatouille emulsion
- Glass of season cream

Second dishes to choose

- Roasted suckling pig or roasted suckling lamb in our wood oven with potatoes
- Matured beef entrecote with potatoes and peppers
- Iberian prey with confit potatoes and Chimichurri sauce
- Butterfish on wheat and cuttlefish

Dessert to choose

- Homemade cake
- Ice cream

Beverages Not Included

Price per person: 52€ VAT included