



EL  
H  
C  
TOLEDO

HACIENDA  
DEL CARDENAL

**MENÚS 2018**



## Menú Cazadores

(Solo disponibles de martes a jueves, comida y cena y viernes sólo comida)

### Al centro de la mesa:

Cogollos con ventresca  
Cecina aliñada con aceite de oliva y orégano  
Cazuelita de pisto manchego con tostas  
Croquetas caseras de jamón Ibérico



### A elegir entre:

Medallones de solomillo de cerdo ibérico con crema de manzana y patatas gajo

o

Picantón asado al horno de leña con patatas



Tarta de la casa



Café o infusión



Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)  
Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)  
Agua mineral



## Menú Airosas

(Solo disponibles de martes a jueves, comida y cena y viernes sólo comida)

### **Al centro de la mesa:**

Chupito de crema de temporada  
Twister de langostinos  
Berenjenas en tempura con miel de caña  
Cuñas de queso Manchego  
Ensalada de pimientos asados con ventresca

—◆—  
Sorbete de limón

### **A elegir entre:**

Pluma de cerdo ibérico con patatas y atadillo con espárragos

o

Salmón a la plancha con verduritas

—◆—  
Tarta de la casa

—◆—  
Café o infusión

—◆—  
Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)  
Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)  
Agua mineral



## Menú Mezquita

### **Al centro de la mesa:**

Croquetas caseras de jamón Ibérico  
Mezclum de setas al ajillo  
Saquitos de brandada de bacalao  
Ensalada de pimientos asados con ventresca  
Cuñas de queso manchego con confitura de naranja

—◆—  
Sorbete de mandarina

### **A elegir entre:**

Lubina al horno y su guarnición  
o  
Entrecotte a la parrilla con patatas y pimientos del padrón

—◆—  
Tarta de la casa

—◆—  
Café o infusión

—◆—  
Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)  
Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)  
Cervezas y refrescos (durante el servicio)  
Agua mineral

—◆—  
Licores de la Casa



## Menú Greco

### Al centro de la mesa:

Espárragos verdes a la plancha con sal negra  
Saquitos de foie y boletus  
Piruletas de langostinos al ajillo  
Croquetas caseras de jamón Ibérico  
Salteado de Shitake y gambón

—◆—  
Sorbete de lima

### A elegir entre:

Bacalao sobre espinaca tierna y cebolla pochada  
O  
Cochicordy asado al horno de leña con patatas asadas

—◆—  
Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

—◆—  
Café o infusión

—◆—  
Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino tinto Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C. Rioja)  
Cervezas y refrescos (durante el servicio)

—◆—  
Agua mineral

—◆—  
Licores de la Casa



## Menú Lorenzana

### Al centro de la mesa:

Ferrero de foie  
Piruletas de langostinos  
Mezclum de setas al ajillo  
Saqitos de brandada de bacalao con confitura de cebolla  
Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos

—◆—  
Crema de temporada

—◆—  
Sorbete de lima

### A elegir entre:

Rodaballo al horno y su guarnición  
O  
Cordero asado al horno de leña con patatas asadas

—◆—  
Sopa de chocolate blanco

—◆—  
Café o infusión con dulces de Toledo

—◆—  
Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino tinto Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C. Rioja)  
Cervezas y refrescos (durante el servicio)

—◆—  
Agua mineral

—◆—  
Licores de la Casa



## Menú Generalife

### Al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota y queso Manchego  
Nuestro tomate de la huerta aliñado  
Piruletas de langostinos  
Croquetas caseras de jamón Ibérico

—◆—  
Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos

—◆—  
Sorbete de lima

### A elegir entre:

Lomos de bacalao sobre espinaca tierna y cebolla pochada  
O  
Solomillo de ternera al foie con salsa de arándanos y patatas gajo

—◆—  
Tarta de queso con coulis de fresas

—◆—  
Café o infusión con dulces de Toledo

—◆—  
Vino blanco Marqués de Riscal (Rueda)  
Vino tinto Marqués de Murrieta Crianza (D.O.C. Rioja)  
Cervezas y refrescos (durante el servicio)  
Agua mineral

—◆—  
Licores de la Casa



## *Información adicional*

Los **domingos en servicio de cena y los lunes todo el día**, nuestro restaurante permanecerá **cerrado** (excepto desde mayo a septiembre)

Consulte las condiciones de apertura para grupos y mínimos de facturación en estos días.



Todos los menús son combinables.

Si desea confeccionar una propuesta personalizada, solo tiene que solicitar su presupuesto.



En casos excepcionales, el jefe de cocina podrá modificar las guarniciones.

Para asegurarles la buena marcha de la celebración del evento, les rogamos que confirmen el menú con una semana de antelación.

El número de comensales definitivo y mínimo a facturar se confirmará mediante correo electrónico 48 horas antes del evento.

Rogamos confirmen las cantidades de los segundos platos por correo electrónico al menos 3 días laborables antes de la fecha de la reserva.

Muchas gracias

### **Reservas**

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

[restaurante@haciendadelcardenal.com](mailto:restaurante@haciendadelcardenal.com)

[eventos@haciendadelcardenal.com](mailto:eventos@haciendadelcardenal.com)

[www.haciendadelcardenal.com](http://www.haciendadelcardenal.com)



HACIENDA  
DEL CARDENAL

[www.haciendadelcardenal.com](http://www.haciendadelcardenal.com)