



EL
HC
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS COMUNIÓN
2019



Menú Q-1

Al centro de la mesa:

Burrata fresca D.O.P., tomate asado al tomillo y romero con pesto
Croquetas cremosas de jamón Ibérico
Delicias de codorniz con reducción de vermut
Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate
Vasito de crema de temporada

—◆—
Sorbete de limón al cava

A elegir entre:

Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del Padrón
O

Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente

—◆—
POSTRE (PENDIENTE DE DEFINIR)

—◆—
Café o infusión

—◆—
Cune Verdejo (D.O. Rueda)
Oh de Romaila (Vino de la Tierra de Castilla)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa



Menú Q-2

Al centro de la mesa:

Fritura de verduritas con gambas
Tablita manchega (Queso manchego, cecina y lomo Ibérico)
Espárragos verdes a la sal
Croquetas cremosas de jamón Ibérico
Twister de langostino



Primer plato:

Salmorejo con virutas de jamón Ibérico



Plato principal a elegir entre:

Cordero asado al horno de leña con patatas doradas
O
Merluza con asadillo, crema de piquillos y refrito de ajetes



POSTRE (PENDIENTE DE DEFINIR)



Café o infusión



Añil Macabeo (D.O. La Mancha)
Cune Crianza (D.O. C. Rioja)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa

Menú Q-3

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada

Cazuelita de gambón al ajillo

Tablita manchega (Queso manchego, cecina y lomo Ibérico)

Tartar de salmón, mango y aguacate

Cazuelita de habitas, puerro y pato confitado

Croquetas cremosas de jamón Ibérico



Primer plato:

Ensalada de perdiz con frutos rojos



Plato principal a elegir entre:

Esturión con suave escabeche de mostaza

O

Cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas



POSTRE (PENDIENTE DE DEFINIR)



Café o infusión



Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)

Licores de la casa



Menú C-4

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Jamón Ibérico de bellota
Cazuelitas de picadillo de ciervo
Ferrero de foie con mermelada de cebolla roja
Taquitos de bacalao en tempura

Primer plato:

Mariscada Cardenal
(8 gambas blancas, 4 langostinos, 1 cigala)

Sorbete de mojito

Plato principal a elegir entre:

Solomillo de ternera con foie y salsa de trufa
O
Lomo de rodaballo a la plancha con risotto de trigo y boletus

POSTRE (PENDIENTE DE DEFINIR)

Café o infusión

Pazo de Barrantes Albariño (D.O. Rías Baixas)
Pago Florentino (Vino de la Tierra de Castilla)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa



Menú infantil

(Hasta 12 años)

Entremeses fríos y calientes



A elegir entre:

Escalope de ternera empanado con patatas fritas

O

Daditos de merluza con patatas fritas



Postre y helado



Agua mineral

Refrescos

El precio de los menús infantiles lleva incluida la animación infantil
el día de la comunión

Información adicional

Si desea ampliar esta información, le rogamos solicite una **cita previa** con el departamento de eventos. Nuestro horario de atención al cliente es de lunes a viernes de 10.00h a 18.30h.

Puede reservar visita llamando al **925 22 08 62 Ext. 2** o mediante correo electrónico eventos@haciendadelcardenal.com

Para la reserva del evento en firme se solicitará un depósito y se firmará un sencillo contrato con las condiciones y la política de cancelación.

Con la contratación de los menús infantiles, están incluidas 2 horas de animación infantil: (Animación musical, juegos tipo gymkhana, taller bodypainting y pintacaras, taller de pompas de jabón gigantes, globoflexia...).

Una vez finalizada la animación infantil, rogamos que los padres estén muy pendientes de sus hijos ya que existen zonas muy delicadas y poco seguras (como murallas, almenas, piscina sin socorrista, etc.).

En cualquier caso, recordamos que el restaurante no se hace cargo de los más pequeños de la casa.

Rogamos consulten con antelación la posibilidad de contratar cualquier proveedor externo por su cuenta.

En Enero de 2019, publicaremos un catálogo de complementos pensados especialmente para Comuniones: Tartas de diseño, Candy bar, Decoraciones extras (globos, flores...), meriendas, reservados para copas post-comunión....

*Esperamos que confíen en la Hacienda del Cardenal para celebrar
un día tan especial y familiar.*



HACIENDA
DEL CARDENAL