



EL
H
C
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS 2019

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 vinagreta de frutos secos 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

30,00€ IVA incluido

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 reducción de soja y miel, patatas gajo y padrones

o

Salmón al horno con salsa tártara

—◆—
Tarta de la casa

—◆—
Café o infusión

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

—◆—
35,00€ IVA incluido

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, refrito de ajetes y tomate a la plancha con trigueros
o
Entrecotte a la parrilla con patatas y pimientos del padrón

—◆—
Tarta de Queso con coulis de fresas

—◆—
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

40,00€ IVA incluido



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

—◆—
Bizcocho de crema y coco

—◆—
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

45,00€ IVA incluido



Menú Lorenzana

Al centro de la mesa:

Ferrero de foie
Piruletas de langostinos
Mezclum de setas al ajillo
Saquitos de bogavante
Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos

—◆—
Crema de temporada

—◆—
Sorbete de lima

A elegir entre:

Rodaballo al horno con risotto de trigo y boletus
O
Cordero asado al horno de leña con patatas asadas

—◆—
Tarta de chocolate trufado con helado

—◆—
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

50,00€ IVA incluido

Menú Generalife

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota y queso Manchego
 Tomate rosado con piparras, cebolleta y atún con aliño de miel y módena
 Gambón al ajillo
 Croquetas caseras de boletus

—◆—
 Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos

—◆—
 Sorbete de lima

A elegir entre:

Merluza a la marinera con berberechos y gambas
 O
 Solomillo de ternera con foie, salsa de arándanos y patatas gajo

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

—◆—
 Café o infusión con dulces de Toledo

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

—◆—
 Licores de la Casa

60,00€ IVA incluido



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

eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com