



EL
HC
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS ESPECIALES NAVIDADES
2016



Menú N-1

Copa de bienvenida San Francisco

Al centro de la mesa:

Cazuelita de pisto manchego con huevos de codorniz
Cuñas de queso manchego
Croquetas de jamón ibérico
Twister de langostinos

A elegir entre:

Medallones de solomillo de cerdo con crema de manzana y champiñones
O
Salmón a la plancha con pimientos y patata asada

Sorbete de limón y lima al cava

Café o infusión

Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral

30,90€ IVA incluido



Menú N-2

Copa de bienvenida San Francisco

—◆—
Al centro de la mesa:

Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate
Cazuelita de picadillo de ciervo con tostas
Cogollos de lechuga con ventresca
Croquetas cremosas de jamón

—◆—
A elegir entre:

Entrecot de vaca trinchado con patatas y pimiento de piquillo
O
Lubina al horno con asadillo de pimientos

—◆—
Ponche toledano

—◆—
Café o infusión

—◆—
Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral
Copa de licor

36,90€ IVA incluido



Menú N-3

Copa de bienvenida San Francisco

Al centro de la mesa:

Cogollos con ventresca
Tablita manchega
Cazuelitas de pisto manchego con huevos de codorniz
Twister de langostino
Chupito de crema de calabaza

Sorbete de mojito

A elegir entre:

Merluza con asadillo de pimientos rojos y refritos de ajetes tiernos
O
Cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas

Brownie con helado de vainilla

Café o infusión

Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral

40,90€ IVA incluido

Menú N-4

Espumoso de cava rosado

Al centro de la mesa:

Cazuela de setas de temporada
Ensalada de pimientos y ventresca
Ferrero de foie
Piruletas de langostino al ajillo
Crujiente de morcilla
Caña de lomo sobre tostas con aceite y piquillo

Sorbete de mandarina

A elegir entre:

Lomo de rodaballo a la plancha con atadillo de espárragos
O
Cochicordy asado al horno de leña con patatas doradas

Tarta de queso con coulis de fresa

Café o infusión

Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral

46,90€ IVA incluido



Menú N-5

Espumoso de cava rosado

Al centro de la mesa:

Almejas a la marinera
Ensalada de perdiz escabechada
Espárragos verdes a la sal
Tablita manchega
Piruletas de langostino al ajillo
Ferrero de foie

Sorbete de limón al cava

A elegir entre:

Bacalao a la andaluza con piperrada y patatas paja
O
Cordero asado al horno de leña con patatas doradas

Tarta de frutas con helado

Café o infusión con golosinas de Toledo

Vino blanco Marques Riscal (D.O. Rueda)
Vino tinto Marqués de Murrieta (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral
Copa de licor

54,90€ IVA incluido

Menú N-6

Espumoso de cava rosado

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota
Tabla de quesos manchegos
Micuit de foie con compota de mango y crumble de canela y nuez moscada
Croquetas caseras de jamón
Almejas a la marinera
Ensalada de perdiz escabechada

A elegir entre:

Solomillo de ternera con foie y salsa de arándanos
O
Chuletón de vaca (600 gr.) con patatas y pimientos de padrón
O
Rape a la marinera

Surtido de postres de la casa

Café o infusión con golosinas de Toledo

Vino blanco Marques Riscal (D.O. Rueda)
Vino tinto Marqués de Murrieta (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral
Copa de licor o combinado

60,90€ IVA incluido



Información adicional

Todos los menús son combinables.

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

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

Rogamos confirmen las cantidades de los segundos platos por correo electrónico al menos 48 horas antes del evento.

Muchas gracias



Reservas

+34 925 22 08 62 (Restaurante)

+34 925 22 49 00 (Hotel)

restaurante@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com