



EL
H
C
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS ESPECIALES
2017

Menú E-1

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

Al centro de la mesa:

Cogollos con ventresca
Croquetitas caseras de jamón y pollo
Berenjenas en tempura con miel de caña

—◆—
Lomo de cerdo asado con salsa riojana, patatas y champiñones

—◆—
Sorbete de mandarina

—◆—
Café o infusión

—◆—
Vinos blanco y tinto de la casa
Agua mineral

26,00€ IVA incluido



Menú E-2

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

Al centro de la mesa:

Crujiente de morcilla

Cecina de venado aliñada con aceite de oliva y orégano

Cazuelitas de pisto manchego con tostas

Croquetas caseras de jamón



Pluma de cerdo ibérico con patatas y atadillo de espárragos



Tarta de la casa



Café o infusión



Vinos blanco y tinto de la casa

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral

30,00€ IVA incluido



Menú E-3

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

Al centro de la mesa:

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

—◆—
A elegir entre:

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

Salmón a la plancha con atadillo de espárragos

—◆—
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

35,00€ IVA incluido



Menú E-4

Al centro de la mesa:

Twister de langostinos
Mezclum de setas al ajillo
Saqitos de boletus y foie
Ensalada de pimientos asados con ventresca
Cuñas de queso manchego con confitura de naranja

—◆—
A elegir entre:

Lubina al horno
o
Entrecotte a la parrilla

—◆—
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

—◆—
Copa de licor

38,00€ IVA incluido



Menú E-5

Al centro de la mesa:

Crujiente de morcilla
Espárragos verdes a la sal
Salteado de shitake y gambón
Cecina de venado aliñada con aceite de oliva y orégano
Croquetas cremosas de jamón y pollo

—◆—
Sorbete de mojito

—◆—
A elegir entre:

Perdiz salvaje roja
o
Merluza con refrito de ajetes tiernos

—◆—
Ponche toledano

—◆—
Café o infusión

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

—◆—
Copa de licor

42,00€ IVA incluido



Menú E-6

Al centro de la mesa:

Espárragos verdes a la plancha con sal negra
Saquitos de brandada de bacalao con confitura de cebolla
Delicias de codorniz al curry rojo
Piruletas de langostinos al ajillo

—◆—
Crema de temporada

—◆—
Sorbete de lima

—◆—
A elegir entre:

Bacalao sobre espinaca tierna y cebolla pochada
O

Cochicordy asado al horno de leña

—◆—
Brownie con 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

—◆—
Copa de licor

45,00€ IVA incluido



Menú E-7

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 tomate, cebolleta tierna y anchoas

—◆—
Crema de temporada

—◆—
Sorbete de lima

—◆—
A elegir entre:

Rodaballo al horno
o
Cochinillo asado al horno de leña

—◆—
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

—◆—
Copa de licor

48,00€ IVA incluido



Información adicional

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 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