



**EL
HC**
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS VIP
2017

Menú V-1

Al centro de la mesa:

Cazuelitas de pisto manchego con huevo de codorniz

Tabla de quesos manchegos

Saquitos de brandada

Ensalada de pimientos asados con ventresca

—◆—
Crema o sopa fría de temporada

—◆—
A elegir entre:

Lubina al gusto

o

Cochinillo asado al horno de leña con patatas

—◆—
Ponche toledano con helado

—◆—
Café o infusión con dulces de Toledo

—◆—
Vino blanco Marqués de Riscal (Rueda)

Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral

—◆—
Copa de licor

47,95€ IVA incluido

Menú V-2

Al centro de la mesa:

Piruletas de langostinos al ajillo

Ferrero de foie

Berenjenas en tempura con miel de caña

Cecina de venado aliñada con aceite y orégano



Espárragos verdes a la plancha con sal negra



A elegir entre:

Cochinillo asado al horno de leña con patatas

O

Merluza a la plancha con refritos de ajetes tiernos



Tarta de la casa



Café o infusión con dulces de Toledo



Vino blanco Marqués de Riscal (Rueda)

Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral



Copa de licor

49,95€ IVA incluido

Menú V-3

Al centro de la mesa:

Ensalada pimientos asados con ventresca
Ferrero de foie Jamón ibérico de bellota y queso manchego
Delicias de codorniz al curry rojo

—◆—
Cóctel de langostinos

—◆—
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 frutas con helado

—◆—
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

—◆—
Copa de licor

55,95€ IVA incluido



Menú V-4

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota
Espárragos verdes en tempura con mayonesa
Crujiente de morcilla
Tartar de salmón, mango y aguacate

—◆—
Crema de temporada

—◆—
Sorbete de lima

—◆—
A elegir entre:

Rodaballo al horno
O
Cordero asado al horno de leña con patatas

—◆—
Milhoja de crema

—◆—
Café o infusión con dulces de Toledo
Pedro Ximénez

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

—◆—
Agua mineral

—◆—
Copa de licor

68,95€ 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