

A photograph of an outdoor dining courtyard. In the foreground, a round table is set with a white tablecloth, white plates, and several wine glasses. Black chairs with the 'El H Toledo' logo on the backrest are arranged around the table. In the background, there is a large, well-manicured green hedge. Behind the hedge, a building with a tiled roof and stone walls is visible. The sky is blue with some clouds. The overall atmosphere is elegant and historic.

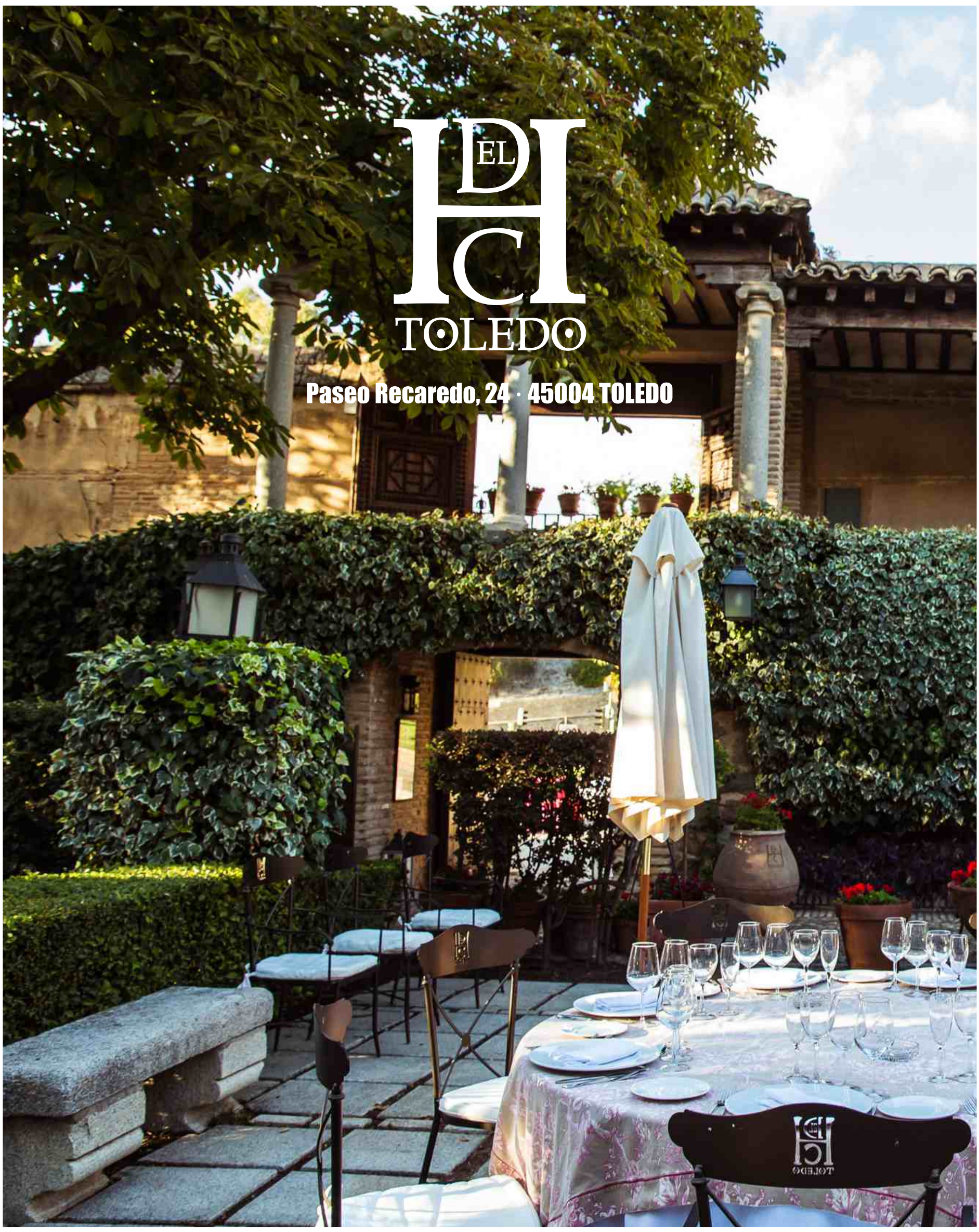
EL H TOLEDO

EL
H
TOLEDO



EL H TOLEDO

Paseo Recaredo, 24 · 45004 TOLEDO



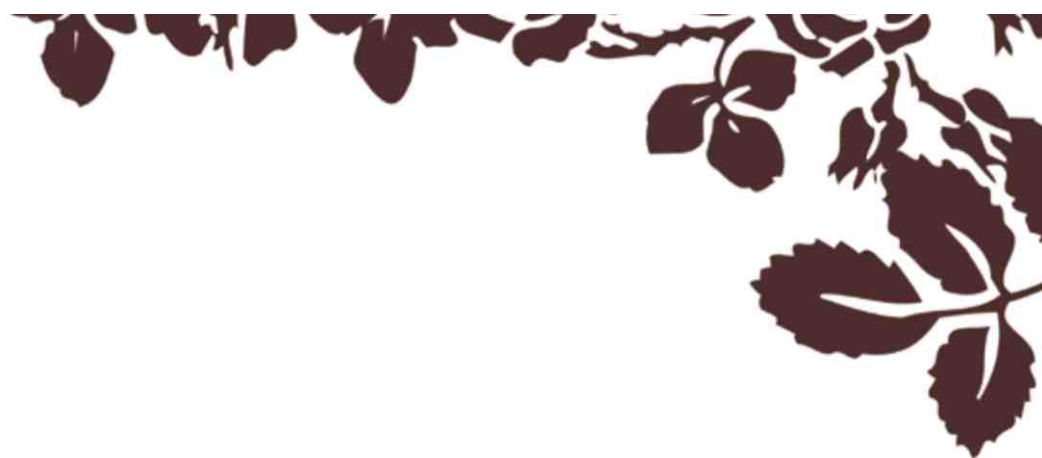
EL H C TOLEDO

El Restaurante La Hacienda del Cardenal se encuentra en la parte alta de un bellissimo edificio del Siglo XVIII. Nuestros cinco comedores, sobrios y acogedores a la vez, mantienen toda la esencia de la cocina tradicional Castellana con las mejores materias primas.

Cuando se acerca el verano, podrás disfrutar de los extensos jardines de tradición musulmana, inundados por el aroma de sus flores y el sonido de sus fuentes, creando un ambiente de relajación en un sitio único.

¿Aún no conoces el corazón del Cardenal? nuestro horno de leña de encina Romano, lleva asando cochinitos y corderos más de 50 años. No dejes de venir a probarlos.

Siente y saborea Toledo



Entrantes

24	Jamón ibérico
18	Anchoa del cantábrico
14	Tabla de queso manchego con confitura de naranja
12	Ensalada de tomate, cebolleta tierna y boquerón en vinagre
11	Lechuga viva con ventresca, dados de remolacha y cebolla roja encurtida
12	Manitas de cochinitillo rebozadas
21	Almejas de Carril a la marinera
12	Tartar de salmón, mango y aguacate
13	Corazones de alcachofas salteados
12	Tempura de berenjenas con cordón de miel de caña
16	Salteado de setas shitake y gambones con aceite de salvia
10	Croquetas cremosas de jamón
20	Gambas al ajillo
20	Escalopes de foie a la plancha con crema de Granny Smith y reducción de vermut rojo
10	Muslitos de codorniz al curry rojo con champiñones
8	Gazpacho del Cardenal
8	Salmorejo del Cardenal

Precios con el IVA incluido



Siente y saborea Toledo



Pescados

- 19 Rodaballo al horno con atadillo de espárragos trigueros
- 19 Lomo de bacalao sobre espinacas tiernas, aceite de albahaca y cebolla caramelizada
- 18 Merluza a la plancha con asadillo de pimientos rojos y refrito de ajetes tiernos
- 20 Pulpo a la brasa con patatitas doradas

Asados

- 25 Cochinitillo al horno de leña acompañado de patatas asadas
- 25 Cordero al horno de leña acompañado de patatas asadas
- 25 Cochicordy al horno de leña acompañado de patatas asadas
- 12 Picantón al horno de leña con patatas gajo y pimientos del Padrón

Carnes

- 19 Chuletitas de lechal a la plancha con patatas gajo
- 45 Chuletón de vaca madurado (900g) con pimientos del Padrón y patatas gajo
- 21 Entrecot trinchado con pimientos del piquillo confitados y patatas gajo
- 18 Magret de pato glaseado sobre chutney de mango y verduritas baby
- 19 Perdiz salvaje estofada

Precios con el IVA incluido



Siente y saborea Toledo



Menú Infantil

PRIMEROS A ELEGIR

Espaguetis con tomate
Croquetas cremosas de jamón de la casa
Gazpacho del Cardenal

SEGUNDOS A ELEGIR

Escalope de ternera con patatas
Huevo frito con patatas
Daditos caseros de merluza rebozada

POSTRE A ELEGIR

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla
Helado al gusto

Agua mineral o refresco

Precio: 18 €

Precios con el IVA incluido

