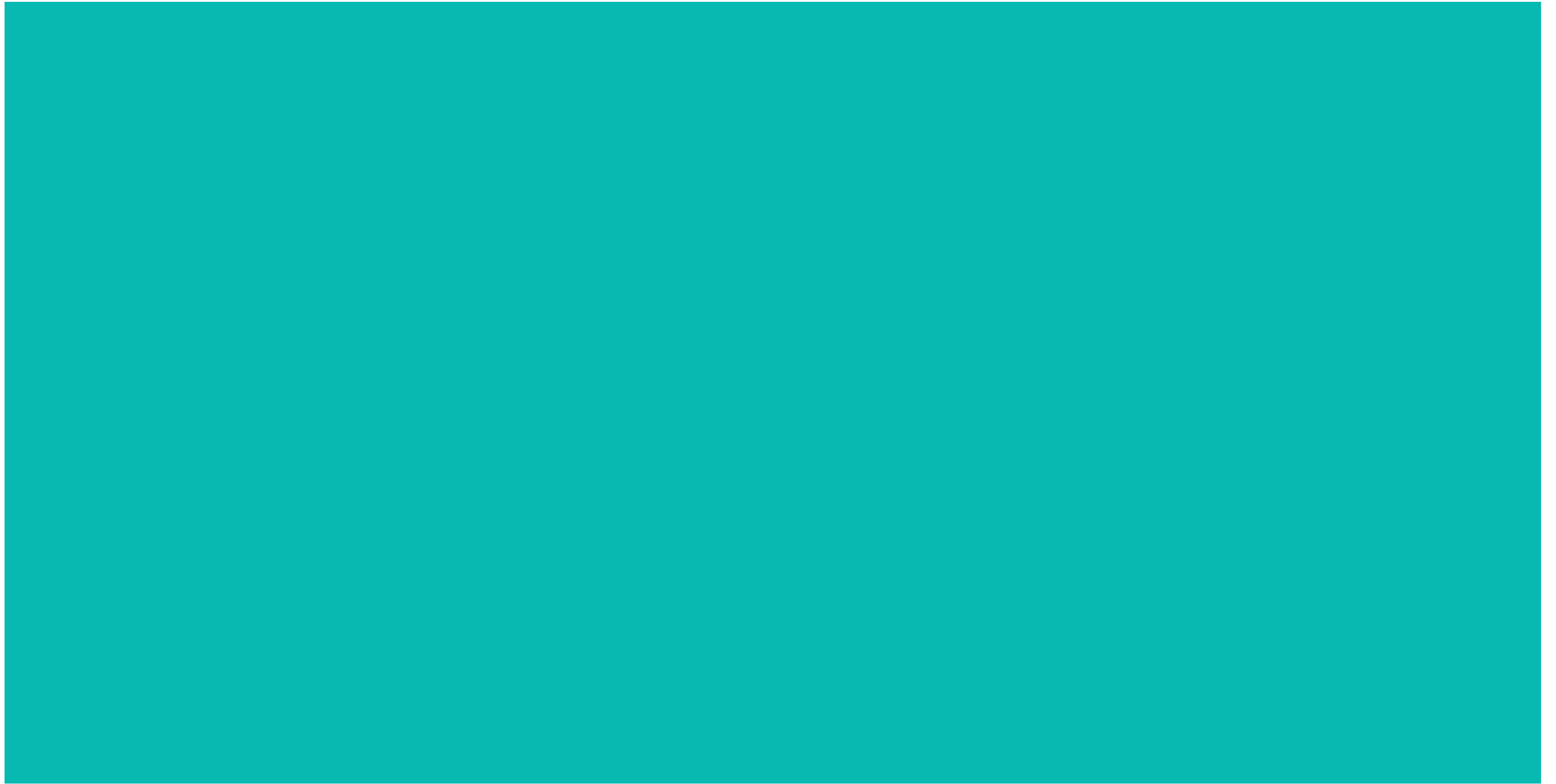




Paseo de Recaredo 24 - 45004 Toledo
Tel.: 925 22 08 62
restaurante@haciendadelcardenal.com
www.haciendadelcardenal.com





Siente y saborea 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.

Del Campo, El Mejor Plato...

- 46 € Chuletón de vaca (900 gr.) patatas rústicas y pimientos del padrón
- 23 € Solomillo de ternera, foie y salsa boletus con patatas gajo
- 21 € Perdiz roja estofada a nuestra manera
- 23 € Entrecot de vaca trinchado con patatas rústicas y piquillos confitados
- 22 € Lomo de ciervo con salsa de ciruelas, berenjena de Almagro y espuma de patata
- 18 € Carrillera de Ibérico estofado al Pedro Jiménez con puré de apionabo
- 21 € Chuletitas succulentas de cordero lechal

Despacio con Leña y con Tradición...

- 18 € Picantón con su guarnición
- 26 € Cochinillo con patatas asadas
- 26 € Cordero con patatas asadas
- 26 € Cochicordy con su guarnición

Pregunte a nuestros camareros por las sugerencias del Chef

Precios con IVA incluido.

Pan y cubierto 2 €/persona.

Siente y saborea Toledo



Siente y saborea Toledo



Para Abrir Boca...

- 28 € Jamón Ibérico de Bellota
- 15 € Tabla de queso Manchego con confitura
- 19 € Anchoas del Cantábrico con tapenade de aceituna Kalamata y tomate rallado
- 16 € Burrata fresca D.O.P., tomate asado al tomillo y romero con pesto
- 14 € Tempura de berenjenas con miel de caña
- 12 € Croquetas cremosas de jamón Ibérico
- 14 € Manitas de cochinito rebozadas
- 22 € Corte de salmón, bacalao y atún curados, ali-oli de ajo negro, crema de salmorejo y tomate rallado

De la Huerta al Plato...

- 12 € Tomate de la huerta aliñado como siempre
- 14 € Ensalada de pimientos, ventresca y cebolleta
- 15 € Lechuga viva aliñada con ventresca, aceituna negra y cebolleta
- 19 € Verduras baby salteadas con huevo a baja temperatura y polvo de jamón
- 14 € Ensalada de canónigos, queso de cabra, jamón de pato y aliño de mango
- 12 € Nuestro salmorejo tradicional o gazpacho con su guarnición



Siente y saborea Toledo



Te Cautivarán desde el Primer Bocado...

- 22 € Steak tartar "El Cardenal"
- 22 € Nuestros gambones al ajillo
- 14 € Ravioli de pisto con Manchego curado
- 17 € Risotto negro de trigo, chipirones y coliflor
- 17 € Tartar de salmón, fresas y aguacate con torta frita de maíz
- 12 € Timbal de morcilla, compota de cebolla roja y pimientos asados
- 14 € Cuchara de temporada

De la Lonja a Nuestra Cocina...

- 21 € Pulpo a la brasa con patata confitada y aceite de pimentón
- 20 € Bacalao, crema de coliflor y guiso de morros y manitas
- 24 € Rodaballo, salsa de coco, lima y salteado de quinoa
- 23 € Merluza gratinada con ali-oli de ajo negro sobre changurro Donostiarra

Menú Cardenal

PARA COMPARTIR

Lechuga viva aliñada
Tablita Manchega (lomo, cecina y queso Manchego)
Tempura de berenjenas con cordón de miel de caña
Chupito de Gazpacho o Salmorejo

CONTINUAMOS ELIGIENDO ENTRE:

Cochinillo al horno de leña acompañado de patatas asadas
Entrecot de vaca trinchado con patatas fritas y pimientos de piquillo confitados
Bacalao, su ajoarriero, sofrito de tomate y aceituna negra

PARA TERMINAR:

Tarta de queso con coulis de fresas
o
Sorbete
o
Nuestro tiramisú

BEBIDA A ELEGIR

Vino blanco o tinto de la casa
Agua mineral, cerveza o refresco
Café o infusión

Precio por persona 45 € IVA y cubierto incluido
(mínimo para 2 personas)