



EL  
H  
C  
TOLEDO

HACIENDA  
DEL CARDENAL

*Navidad*

2017



## Navidad Hacienda del Cardenal

Un año más la Hacienda del Cardenal de Toledo se viste de fiesta para celebrar la Navidad, tanto dentro como fuera de sus cocinas. No deje de visitarnos estas Fiestas y disfrutar con nuestra decoración Navideña.

Además de estos menús para grupos, hemos elaborado unas propuestas especiales para Nochebuena, Navidad, Nochevieja y Año nuevo. Nuestro restaurante también estará abierto a la carta el día de Reyes.

Para estos días, recomendamos que reserven su mesa con bastante antelación.

Nuestro hotel, al igual que el Restaurante, goza de una ubicación excepcional en la ciudad, y dispone de 27 habitaciones. Si desea conocer la disponibilidad y hacer una reserva, puede contactar directamente con recepción en: [hotel@haciendadelcardenal.com](mailto:hotel@haciendadelcardenal.com)

*La Hacienda del Cardenal quiere desearle una entrañable y feliz Navidad, esperando que el 2018 venga lleno de salud, y buenos momentos para todos nuestros amigos y clientes.*



### Reservas

925 22 08 62 (Restaurante Ext. 2)

[restaurante@haciendadelcardenal.com](mailto:restaurante@haciendadelcardenal.com)

[eventos@haciendadelcardenal.com](mailto:eventos@haciendadelcardenal.com)

[www.haciendadelcardenal.com](http://www.haciendadelcardenal.com)



# Menú Incienso

## **Entrantes a compartir:**

*(A elegir 4 de la lista)*

Flor de calabacín rellena frita en tempura

Tabla manchega (cecina, lomo ibérico y queso manchego)

Papas arrugadas con dos mojos

Ensalada de pimientos asados con ventresca

Croquetas cremosas (jamón, queso o boletus)

Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos

Ceviche de corvina

Tempura de berenjenas con miel de caña

Foie micuit



Solomillo de ternera con patata asada y salsa Cumberland (180gr.)



## **Postre a elegir entre:**

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

Tarta de queso con coulis de fresas

Sopa de chocolate blanco

Frutas de temporada



Café o infusión



Vino blanco y tinto de la casa

Agua mineral



# Menú Mirra

## **Entrantes a compartir:**

(A elegir 4 de la lista)

Flor de calabacín rellena frita en tempura

Tabla manchega (cecina, lomo ibérico y queso manchego)

Papas arrugadas con dos mojos

Ensalada de pimientos asados con ventresca

Croquetas cremosas (jamón, queso o boletus)

Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos

Ceviche de corvina

Tempura de berenjenas con miel de caña

Foie micuit

---

## **Principal a elegir entre:**

Cochinillo al horno de leña acompañado de patatas asadas

Atún rojo con salsa Mery

---

## **Postre a elegir entre:**

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

Tarta de queso con coulis de fresas

Sopa de chocolate blanco

Frutas de temporada

---

Café o infusión con dulces Navideños

---

Cune Verdejo (Rueda)

Cune Crianza (D.O.C Rioja)

Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)

Copa de licor

# Menú Oro

## **Entrantes a compartir:**

(A elegir 4 de la lista)

Flor de calabacín rellena frita en tempura  
Tabla manchega (cecina, lomo ibérico y queso manchego)  
Papas arrugadas con dos mojos  
Ensalada de pimientos asados con ventresca  
Croquetas cremosas (jamón, queso o boletus)  
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos  
Ceviche de corvina  
Tempura de berenjenas con miel de caña  
Foie micuit

Brocheta de marisco

Sorbete de mojito

## **Principal a elegir entre:**

Carré de chuleta de cordero asada  
Bacalao confitado con sus callos

## **Postre a elegir entre:**

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla  
Tarta de queso con coulis de fresas  
Sopa de chocolate blanco  
Frutas de temporada

Café o infusión con dulces Navideños

Marqués de Riscal verdejo (D.O. Rueda)  
Marqués de Murrieta reserva (D.O.C Rioja)  
Agua mineral, cerveza y refrescos (durante el servicio)  
Copa de licor



## *Información adicional*

Estos menús, se servirán a mesa completa y siempre a partir de 8 adultos.

El número de comensales definitivo y mínimo a facturar, se confirmará 2 días laborables antes del evento mediante correo electrónico.

En los menús con opción a 2 platos principales, será necesaria la confirmación de la cantidad de cada uno de ellos (facilitar el segundo plato por cada comensal) al menos 2 días laborables antes del evento.

Podemos ofrecer alternativas a celíacos, vegetarianos y otras alergias o necesidades alimenticias. Rogamos comuniquen con antelación este tipo de cambios a nuestro equipo de coordinación de eventos y restaurante.

Muchas gracias por su interés y esperamos que disfruten en la Hacienda del Cardenal esta Navidad.

*Información y reservas en:*

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

[restaurante@haciendadelcardenal.com](mailto:restaurante@haciendadelcardenal.com)

[eventos@haciendadelcardenal.com](mailto:eventos@haciendadelcardenal.com)



HACIENDA  
DEL CARDENAL

[www.haciendadelcardenal.com](http://www.haciendadelcardenal.com)