



EL
H
C
I
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS COMUNIÓN
2020



Menú Q-1

Al centro de la mesa:

Burrata fresca D.O.P. con guacamole casero y sardina ahumada
Croquetas cremosas de jamón Ibérico
Delicias de codorniz con reducción de vermut
Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate
Vasito de crema de temporada

A elegir entre:

Solomillo parrila con salsa Idiazábal y su guarnición
O
Lubina con refrito de ajetes y verduritas naturales

Tarta de San Marcos

Café o infusión

Cune Verdejo (D.O. Rueda)
Oh de Romaila (Vino de la Tierra de Castilla)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa



Menú Q-2

Al centro de la mesa:

Fritura de verduritas con gambas
Tablita manchega (Queso manchego, cecina y lomo Ibérico)
Espárragos verdes con pisto casero y sal de jamón
Croquetas cremosas de boletus
Timbal de bacalao, escalibada y salsa Romesco

Primer plato:

Salmorejo con virutas de jamón Ibérico

Plato principal a elegir entre:

Cordero o cochinitillo asado al horno de leña con patatas doradas
O
Merluza con asadillo, crema de piquillos y refrito de ajetes

Mini red velvet

Café o infusión

Añil Macabeo (D.O. La Mancha)
Cune Crianza (D.O. C. Rioja)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa

Menú Q-3

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Cazuelita de gambón al ajillo

Tablita manchega (Queso manchego, cecina y lomo Ibérico)
Tartar de salmón, mango y aguacate
Raviolis de changurro y crema suave de marisco
Croquetas cremosas de jamón Ibérico



Primer plato:

Ensalada de perdiz con frutos rojos



Plato principal a elegir entre:

Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente
O

Cochinillo o cordero asado al horno de leña con patatas doradas



Brownie con mousse de mango y coulis



Café o infusión



Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa



Menú Q-4

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Jamón Ibérico de bellota
Burrata fresca D.O.P. con guacamole casero y sardina ahumada
Ravioli de pisto con manchego curado
Taqitos de bacalao en tempura

Primer plato:

Mariscada Cardenal
(8 gambas blancas, 4 langostinos, 1 cigala)

Sorbete de mojito

Plato principal a elegir entre:

Solomillo de ternera con foie y salsa de trufa
O
Lomo de rodaballo a la plancha con risotto de trigo y boletus

Bizcocho de zanahoria con crema de queso

Café o infusión

Pazo de Barrantes Albariño (D.O. Rías Baixas)
Pago Florentino (Vino de la Tierra de Castilla)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa



Menú infantil

(Hasta 12 años)

Entremeses fríos y calientes

O

Pasta con salsa boloñesa



A elegir entre:

Escalope de ternera o de pollo empanado con patatas fritas

O

Daditos de merluza con patatas fritas



Postre y helado



Agua mineral

Refrescos

El precio de los menús infantiles lleva incluida la animación infantil el día de la comunión.



Información adicional

Si desea ampliar esta información, le rogamos solicite una **cita previa** con el departamento de eventos. Nuestro horario de atención al cliente es de lunes a viernes de 10.00h a 18.30h.

Puede reservar visita llamando al **925 22 08 62 Ext. 2** o mediante correo electrónico eventos@haciendadelcardenal.com

Para la reserva del evento en firme se solicitará un depósito de 350€ y se firmará un sencillo contrato con las condiciones y la política de cancelación.

Con la contratación de los menús infantiles, están incluidas 2 horas de animación infantil: (Animación musical, juegos tipo gymkhana, taller bodypainting y pintacaras, taller de pompas de jabón gigantes, globoflexia...).

Una vez finalizada la animación infantil, rogamos que los padres estén muy pendientes de sus hijos ya que existen zonas muy delicadas y poco seguras (como murallas, almenas, piscina sin socorrista, etc.).

En cualquier caso, recordamos que el restaurante no se hace cargo de los más pequeños de la casa.

Rogamos consulten con antelación la posibilidad de contratar cualquier proveedor externo por su cuenta.

Fechas de confirmación de menú, plato principal e invitados definitivos:

- **Selección del menú:** 20 días antes.
- **Plato principal:** 7 días antes, así como número aproximado de comensales, diferenciando adultos y niños.
- **Número definitivo de comensales:** 3 días antes de la fecha de la celebración.

Complementos

Cóctel previo: Sujeto a disponibilidad de espacios, horarios y climatología.

El número mínimo para la contratación de este servicio es de 20 adultos.

La Hacienda del Cardenal podrá ofrecer un cóctel previo a su servicio de comida y cena siempre que los eventos comiencen antes de las 14.00h en horario de comida y a las 21.00h en horario de cena.

El Restaurante siempre recomienda que el menú seleccionado tras el coctel, incluya un primer plato individual para asegurar que los tiempos del servicio sean los adecuados.

Tipos:

Cóctel sencillo: Duración de 30 minutos.

Los aperitivos servidos serán los entrantes a compartir del menú seleccionado (se facilitará el cambio de los aperitivos que no sean de formato coctel por otros similares).

El suplemento de este servicio es de 8€ /adulto IVA incluido.

Cóctel personalizado: consultar precios y condiciones según preferencias y menú seleccionado.



En Febrero de 2020, publicaremos un catálogo de complementos pensados especialmente para Comuniones: Tartas de diseño, Candy bar, Decoraciones extras (globos, flores...), meriendas, reservados para copas post-comunión....

*Esperamos que confíen en la Hacienda del Cardenal para celebrar
un día tan especial y familiar.*



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com