



EL
H
CI
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS 2022



Menú Cazadores

(Solo disponibles de lunes* a jueves, comida y cena y viernes sólo comida)

Al centro de la mesa:

Queso Manchego curado, compota de frutas de temporada y nueces
Lechuga viva con ventresca aliñada con vinagreta de tomate seco
Croquetas de jamón y pollo
Steak roll crujiente de verdura
Cazuela de gachas manchegas



A elegir entre:

Ribay Ibérico (lomo alto), puré de patata y vinagreta de frutos secos
O
Dorada al horno con refrito de ajetes y vinagre de sida



Tarta de la casa



Café o infusión



Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)
Vino tinto Oh de Romaila (Vino de la Tierra de Castilla)
Agua mineral

35,00€ IVA incluido

Menú Airosas

(Solo disponibles de lunes* a jueves, comida y cena y viernes sólo comida)

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Ensalada de pimientos asados y ventresca con aliño de miel y módena
Queso Manchego curado, compota de frutas de temporada y nueces
Calabacín en tempura y cordón de miel de caña
Croquetas variadas (boletus y ciervo)

A elegir entre:

Pluma de cerdo Ibérico con reducción de soja y miel, patatas gajo y padrones
O
Medallón de salmón en mantequilla de cítricos y jengibre

Tarta de queso con coulis de fresas

Café o infusión

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)
Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Agua mineral

Licores de la casa

40,00€ IVA incluido



Menú Mezquita

Al centro de la mesa:

Ensalada de tomate rosa, lomo de orza y aliño de tumaca
Croquetas caseras de jamón Ibérico
Muslitos de codorniz en salsa de vermut rojo
Daditos de bacalao con rebozado de cerveza
Queso Manchego curado y confitura de naranja



A elegir entre:

Lubina al horno a la marinera con gulas
O
Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del padrón



Bizcocho de crema y coco con helado



Café o infusión con dulces



Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)
Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Agua mineral



Licores de la Casa

45,00€ IVA incluido



Menú Greco

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Lechuga viva, ventresca y aliño de tomate seco
Croquetas de carabinero
Cecina de León con nieve de Parmesano
Verduras a la plancha con salsa romescu



A elegir entre:

Bacalao a la Vizcaína
O
Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas



Ponche Toledano con helado



Café o infusión con dulces



Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Vino tinto Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Agua mineral



Licores de la Casa

49,00€ IVA incluido



Menú Lorenzana

Al centro de la mesa:

Bombón de foie con gelée de tomate y mango
Mini twister de langostinos
Timbal de bacalao confitado y verduras asadas con romesco y aceituna crujiente
Cazuela de carcamusas a la Toledana
Canelón de cochinillo confitado con manzana

—◆—
Crema de temporada
—◆—

A elegir entre:

Rodaballo al horno con guiso de boletus
O
Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas
O
Entrecote de vaca madurado, patatas y padrones

—◆—
Tarta de zanahoria y helado de canela
—◆—

Café o infusión con dulces
—◆—

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

Licores de la Casa

56,00€ IVA incluido

Menú Generalife

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota
 Queso Manchego curado
 Tomate rosado, alcachofas y anchoas con aliño de tomate seco
 Cazuelita de gambón al ajillo
 Selección de croquetas

Risotto de quesos nacionales y albahaca

A elegir entre:

Merluza a la marinera con berberechos y gulas
 O
 Solomillo de ternera con foie, salsa de trufa, patatas fritas y padrones
 O
 Cordero o cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas asadas

Tarta de chocolate trufado con helado

Café o infusión con dulces

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
 Vino tinto Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C. Rioja)
 Cervezas y refrescos (durante el servicio)
 Agua mineral

Licores de la Casa

66,00€ IVA incluido



Información adicional

Todos los menús son combinables.
Si desea confeccionar una propuesta personalizada, solo tiene que solicitar su presupuesto.



En casos excepcionales, el jefe de cocina podrá modificar las guarniciones.

Para asegurarles la buena marcha de la celebración del evento, les rogamos que confirмен el menú con una semana de antelación.
El número de comensales definitivo y mínimo a facturar se confirmará mediante correo electrónico 48 horas antes del evento.

Rogamos confirmen las cantidades de los segundos platos por correo electrónico al menos 3 días laborables antes de la fecha de la reserva.

Muchas gracias

Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)
restaurante@haciendadelcardenal.com
eventos@haciendadelcardenal.com
www.haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com