



### Para abrir boca

- 19€ Tabla de quesos manchegos con confitura de frutas de temporada
- 24€ Anchoas “Serie oro de Santoña” con tomate rallado y tapenade (8 unid)
- 28€ Jamón Ibérico de bellota (100g) con tomate rallado
- 19€ Mojama de atún rojo con perlas de tomate rosa, ajo blanco, rúcula y almendras crujientes
- 16€ Tempura de calabacín y cordón de miel de caña
- 14€ Croquetas cremosas de jamón ibérico hechas en casa (6 unid)
- 14€ Huevos rotos con jamón o torreznos
- 5€ Canelón portobello, panceta y salsa Idiazábal (1 unid)

### De la Huerta al Plato

- 15€ Tomate rosado con sardina ahumada y aliño de encurtidos
- 15€ Ensalada de pimientos asados, ventresca y cebolleta
- 16€ Ensalada de vieiras marinadas, naranja y patata con mahonesa de wasabi
- 18€ Ensalada de perdiz con perlas de tomate
- 12€ Salmorejo Cardenal con huevo y polvo de ibérico
- 18€ Verduritas baby salteadas con aceite de trufa y romescu

### Te cautivarán desde el Primer Bocado

- 24€ Steak tartar “El Cardenal” con helado de mostaza antigua
- 23€ Gambones al ajillo
- 21€ Tartar de salmón con guacamole, chutney de papaya y wakame
- 15€ Calamarcitos fritos y ali-oli
- 22€ Nuestro cochifrito
- 18€ Crujientes de morcilla de Burgos sobre cebolla caramelizada y emulsión de pisto
- 17€ Manitas de cochinitillo rebozadas
- 17€ Daditos de bacalao en rebozado de cerveza con nuestra tártara

### Nuestros arroces

- 22€ Risotto de trigo tierno en tinta de sepia y zanahoria con alioli de lima
- 24€ Arroz de ibéricos con velo de papada
- 19€ Sorrentinos de burrata con pesto rojo y rúcula

### Nuestros guisos tradicionales

- 15€ Carcamusas a la toledana
- 19€ Carrillada de cerdo estofada al P.X., crema de coliflor y daditos de queso especiado
- 22€ Perdiz roja estofada a nuestra manera

### Del Campo, El Mejor Plato

- 49€ Chuletón de vaca (900 gr), patatas rústicas y pimientos del padrón
- 24€ Solomillo de ternera con foie y salsa de vino
- 23€ Presa Ibérica con chimichurri y patatas confitadas
- 24€ Entrecot de vaca madurado, trinchado, con patatas y pimientos del padrón
- 21€ Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas
- 24€ Lomo de ciervo marinado con salsa de mostaza antigua, parmentier de patata y lágrimas de brócoli



### De la Lonja a Nuestra Cocina

- 24€ Pulpo a la brasa, patatas baby y aceite de pimentón
- 24€ Rodaballo al horno con refrito de ajetes con mantequilla y verduritas
- 25€ Bacalao confitado con bisquet de marisco y puerro frito
- 22€ Merluza con costra de holandesa sobre americana y berberechos
- 21€ Pez mantequilla con escabeche de cítricos

### Despacio con Leña y con Tradición

- 26 € Cochinito asado al horno de leña con patatas asadas
- 26 € Cordero asado al horno de leña con patatas asadas
- 26 € Cochicordy (mixto de cordero y cochinito) asado al horno de leña con patatas asadas

### Para terminar

- 8€ Tarta de queso con coulis de fresa y helado de violeta
- 6€ Arroz con leche casero
- 8€ Copa de helado artesano (piña colada, turrón o milhojas de fresas)
- 7€ Ponche toledano con helado de vainilla
- 7€ Cheesecake de oreo con ganache de chocolate
- 6€ Crema catalana
- 8€ Limón en texturas con granizado de hierbabuena

Servicio de pan 2,50€ por persona

### Menú Cardenal 2023 *Mínimo 2 personas*

#### Comenzamos con...

Vasito de crema de temporada  
 Ensalada de perdiz con perlas de tomate  
 Calabacín en tempura con miel de caña  
 Brocheta de pulpo con patatas revolconas

\*\*\*\*\*

#### El plato fuerte, a elegir entre:

Cochinito o cordero asado al horno de leña con patata asada

○

Corvina a la plancha con salsa Mediterránea

○

Entrecot de vaca madurada con patatas y pimientos confitados

\*\*\*\*\*

#### Elige tu postre

Postre de la casa

Helados

\*\*\*\*\*

2 bebidas por persona (copa de vino, cerveza o refresco)

Agua Mineral

Café o infusión y Licor de la Casa

55€ IVA incluido por persona



### To open mouth

- 19€ Manchego's cheeses with confiture
- 24€ Anchovy "Gold serie of Santoña" with tapenade and grated tomato (8 pieces)
- 28€ Iberian Bellota's ham (100 gr.) with grated tomato
- 19€ Tuna jerky with pink tomato pearls, white garlic, arugula and crunchy almonds
- 16€ Zucchini in tempura with cane honey
- 14€ Soft croquettes of Iberian ham (6 pieces)
- 14€ Broken eggs with Iberian ham or "Torreznos"
- 5€ Portobello cannelloni, pork belly and Ideazábal cheese (1 piece)

### From the Orchard to the plate

- 15 € Pink tomato with smoke sardine and dressing pickle
- 15 € Baked pepper salad with tuna belly and spring onion
- 16 € Marinated scallops and potato salad with orange and wasabi mayonnaise
- 18 € Partridge salad with tomato
- 12 € Salmorejo "Cardenal" (cold tomato soup) with egg and Iberian powder
- 18 € Sautéed baby vegetables with truffle oil and romesco sauce.

### You will be captivated from the first bite

- 24 € Steak tartare "El Cardenal" with mustard ice cream
- 23€ King prawns with garlic
- 21 € Salmon tartare with guacamole, papaya chutney and wakame
- 15€ Fried calamari with traditional ali-oli
- 22€ Cochifrito (fried suckling pig)
- 17€ Cod pieces in beer batter with honey cord
- 17€ Fried pork trotters
- 18 € Burgos black pudding crunchy, caramelized onion and Manchego's ratatouille

### Our rice

- 22 € Wheat risotto with squid ink, cuttlefish and carrot with lime ali-oli
- 24€ Iberian rice with its slice of dewlap
- 19 € Sorrentinos stuffed of burrata with red pesto and arugula

### Our traditional stews

- 15€ Carcamusas (Typical Toledo stew of meat and tomato)
- 22 € Braised pork cheeks in P.X., cauliflower cream and cubes of spiced cheese
- 18€ Stewed red partridge.

### From the market to our kitchen

- 24€ Grilled octopus with confit potatoes baby and paprika oil
- 24 € Baked turbot, fried garlic sprouts with butter and vegetables
- 25 € Confit cod with seafood bisque and fried leek
- 22 € Grilled Hake with americana sauce and cockles
- 21 € Butterfish with pickled citrus



### From the country your best dish

- 49 € Cow ribeye (900G) with “Padrón” peppers and potatoes
- 24 € Beef tenderloin with foie gras and wine sauce
- 23 € Iberian pork with chimichurri and confit potatoes
- 24 € Matured beef entrecote with potatoes and “Piquillo” peppers
- 24 € Venison loin marinated with mustard sauce, potato parmentier and broccoli
- 21 € Grill mountain-lamb chops with fried potatoes

### Slowly with firewood and tradition

- 26 € Roasted suckling pig in our wood oven with potatoes
- 26 € Roasted suckling lamb in our wood oven with potatoes
- 26 € Cochicordy (Roasted suckling pig and suckling lamb in our wood oven with potatoes)

### Para terminar

- 8 € Cheesecake with strawberry coulis and homemade violet ice cream
- 6 € Rice pudding homemade
- 7 € Oreo cheesecake with chocolate ganache
- 7 € Ice Cream (handmade) to choose between: pineapple, nougat, and strawberry millefeuille
- 8 € Lemon in different textures and mint granita
- 7 € Ponche Toledano (marzipan cake) with Vanilla ice cream
- 6 € Catalan cream (traditional Spanish dessert)

VAT Included

Bread and covered 2,50€/person

## Cardenal Menu 2023 (minimun 2 people)

### First to share

Our lettuce from the orchard with tuna belly and dry tomate vinager sauce  
Manchego’s board (loin, smoke meat and Manchego’s cheese)  
Tempura zucchini with cane honey  
Glass of season cream

### Second dishes to choose

Roasted suckling pig or roasted suckling lamb in our wood oven with potatoes  
Matured beef entrecote with potatoes and “Piquillo” peppers  
Cod with boletus stew

### Dessert to choose

Rice pudding  
Homemade cake  
Ice cream

### Beverages to choose

1 White and red wine bottle  
Mineral water, beer or soft drink  
Coffee or tea and a drink shot to end

*Price per person: 55€ VAT included*