



EL
H
C
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS 2023



Menú Cazadores

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

Al centro de la mesa:

Queso Manchego curado, confitura y nueces
Croquetas de jamón y pollo
Pisto manchego con morcilla crujiente



A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Ribeye Ibérico con patatas asadas y vinagreta de frutos secos
O
Dorada al horno con cebolla confitada y ajada de pimientos



Postre de la casa



Café o infusión



Vino tinto o blanco de la Casa
Agua mineral

36,00€ IVA incluido

Menú Airosas

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

Al centro de la mesa:

Carcamusas a la toledana
Queso Manchego curado, confitura y nueces
Calabacín en tempura y cordón de miel de caña
Ensalada de pimientos asados y ventresca con aliño de miel y Módena

A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Carrillada de cerdo estofada al PX, crema de calabaza y nieve de manchego
O
Lubina al horno con verduritas asadas y patatas baby

Tarta de queso con coulis de fresas

Café o infusión

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)
Vino tinto Martue (D.O. Pago Campo de la Guardia)
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 lechuga viva con queso de cabra caramelizado y frutos secos
Croquetas de rabo de toro
Daditos de bacalao con rebozado de cerveza y salsa tártara
Piruletas de langostino con salsa Mary
Queso Manchego curado, confitura y nueces



A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Rodaballo al horno con salsa de coco y risotto de curry
O
Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del piquillo (250gr)



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

47,00€ IVA incluido



Menú Greco

Al centro de la mesa:

Almohadilla de morcilla y membrillo
Timbal de verduras asadas y rape alangostado
Lechuga viva, ventresca y aliño de tomate seco
Croquetas de carabinero
Cecina de León con nieve de Parmesano



A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Bacalao con patata panadera y salteado de boletus
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

60,00€ IVA incluido



Menú Lorenzana

Al centro de la mesa:

Pizarra de Ibéricos (salchichón, chorizo y lomo)
Ensalada de Perdiz estofada y perlas de tomate
Canelón de cochinillo confitado con manzana
Croquetas de jamón y pollo
Morcilla de Burgos sobre cama de pisto Manchego



A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Rodaballo al horno con salsa de coco y risotto de curry
O
Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas
O
Entrecote de vaca madurado, patatas y padrones (350 gr)



Tarta de San Marcos 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



Menú Generalife

Al centro de la mesa:

Jamón Ibérico de bellota con tostas y tomate natural
Queso Manchego curado, confitura y nueces
Tomate rosado con flores de ahumados y encurtidos
Cazuelita de gambón al ajillo
Croquetas de rabo de toro

Merluza con salsa holandesa y cebolletas glaseadas

A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Solomillo de ternera con foie, salsa de vino tinto y patata panadera
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

85,00€ IVA incluido



Información adicional

Nuestro restaurante abre de jueves a domingo. El resto de días abrimos para grupos bajo petición, con un mínimo de 20 comensales.

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 confirmen el menú con 10 días de antelación. El número de comensales definitivo y mínimo a facturar se confirmará mediante correo electrónico 48 horas (laborables) antes del evento.

Rogamos confirmen las cantidades de los segundos platos por correo electrónico al menos 5 días laborables antes de la fecha de la reserva.

Muchas gracias

Reservas e información:

925 22 08 62

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com