

Menú Cardenal 2022

Mínimo 2 personas

Comenzamos con...

Vasito de crema de temporada
Tablita de Ibéricos (Chorizo, lomo y salchichón) y Queso Manchego
Lechuga viva con ventresca y aliño de vinagreta de tomate seco
Berenjena en tempura con miel de caña

El plato fuerte, a elegir entre:

Cochinillo o cordero asado al horno de leña con patata asada

O

Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente

O

Entrecot de vaca madurada con patatas y padrones

Elige tu postre

Arroz con leche casero

Postre de la casa

Helados

1 Botella de vino de la Casa (blanco o tinto) por cada 2 personas

Agua Mineral

Café o infusión

Licor de la Casa

49€ IVA incluido por persona

Reservas:

restaurante@haciendadelcardenal.com - 925220862 (ext.2)