

Menú día del Corpus Christi 2022

Disponible el jueves 16 de junio y el domingo 19 de junio

Primeros a compartir

Vasito de ajo blanco con sardina ahumada
Tabla de Ibéricos con queso Manchego
(Chorizo, lomo, jamón y queso manchego D.O)
Croquetas caseras de jamón Ibérico con ali-oli de curry rojo
Chipirones salteados con salsa mery

Segundos a elegir entre:

Cochinillo asado al horno de leña con patatas panaderas
O
Lomo de ciervo marinado con salsa de mostaza y azafrán y parmentier
O
Bacalao confitado y glaseado de crema de ají amarillo
O
Dorada al horno con refrito de ajetes y verduritas de temporada

Postre de la casa

Café o infusión

J. Fernando Verdejo (D.O Rueda)
Martue (D.O Pago de la Guardia)
Agua Mineral, cerveza o refresco

55€ IVA incluido por persona

Reservas:

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