



**EL
HC**
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS 2020



Menú Cazadores

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

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Lechuga viva aliñada con ventresca
Cecina con aceite de oliva y orégano
Cazuelita de pisto manchego con tostas
Croquetas caseras de jamón Ibérico



A elegir entre:

Ribay Ibérico (lomo alto), puré de patata y vinagreta de frutos secos

o

Salmón al horno con verduritas



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

32,00€ 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 con ventresca
Cuñas de queso Manchego
Croquetas de boletus
Berenjenas en tempura con miel de caña

A elegir entre:

Pluma de cerdo ibérico con reducción de soja y miel, patatas gajo y padrones
o
Dorada al horno con refrito de ajetes y vinagre de sidra

Tarta de queso con coulis de fresas

Café o infusión

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)
Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral

Licores de la casa

35,00€ IVA incluido

Menú Mezquita

Al centro de la mesa:

Ensalada de pimientos asados con ventresca
Cuñas de queso manchego con confitura de naranja
Croquetas caseras de jamón Ibérico
Muslitos de codorniz con vermut rojo
Saquitos de brandada de bacalao

—◆—
Sorbete de mandarina
—◆—

A elegir entre:

Lubina al horno a la Bilbaína y tomate a la plancha con trigueros
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

42,00€ IVA incluido



Menú Greco

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Lechuga viva con lomo de orza y tomate seco
Twister de langostinos
Croquetas caseras de jamón Ibérico
Fritura de Verduras con gambas

—◆—
Sorbete de lima

A elegir entre:

Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente
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

46,00€ IVA incluido



Menú Lorenzana

Al centro de la mesa:

Ferrero de foie
Saquitos de bogavante
Timbal de bacalao y verduras asadas
Langostinos mariposa rebozados en Panko
Canelón Portobello, panceta de cerdo e Ideazábal

—◆—
Crema de temporada

—◆—
Sorbete de lima

A elegir entre:

Rodaballo al horno con guiso de boletus
O
Cordero asado al horno de leña con patatas asadas

—◆—
Tarta de zanahoria 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

52,00€ IVA incluido



Menú Generalife

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota y queso Manchego
Tomate rosado con piparras, cebolleta y atún con aliño de miel y Módena
Gambón al ajillo
Croquetas de rabo de toro

—◆—
Burrata D.O.P con guacamole casero y sardina ahumada

—◆—
Sorbete de lima

A elegir entre:

Merluza a la vasca con berberechos y gambas
O
Solomillo de ternera con foie, salsa de trufa y patatas gajo

—◆—
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

62,00€ IVA incluido



Información adicional

Los **domingos en servicio de cena y los lunes* todo el día**, nuestro restaurante permanecerá **cerrado** (excepto desde mayo a septiembre)
Consulte las condiciones de apertura para grupos y mínimos de facturación en estos días.



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