



Menús
Grupos
2022

EL
HC
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

Navidad



Menú Incienso

Entrantes a compartir

(1 plato por cada 4 personas)

Cuñas de queso manchego con confitura de naranja

Croquetas de boletus con ali oli de jamón

Cazuela de carcamusas a la Toledana

Gachas manchegas con crujiente de ibérico



Plato principal a elegir entre:

(Necesario desglose de platos 3 días antes)

Dorada con crema de pimientos asados y refrito de ajetes

O

Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del padrón



Bizcocho de crema y coco con helado



Café o infusión



Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)

O

Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral

42€ IVA INCLUIDO



Menú Mirra

Entrantes a compartir

(1 plato por cada 4 personas)

Lechuga viva con ventresca aliñada y cebolleta

Piruleta de langostino al ajillo

Asadillo manchego con ventresca, huevo y cebolla morada

Croquetas de carabinero y crema de ají amarillo

Espárrago triguero sobre pisto manchego y polvo de jamón



Plato principal a elegir entre:

(Necesario desglose de platos 3 días antes)

Bacalao con parmentier y verduritas asadas

○

Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas

○

Cordero asado al horno de leña con patatas asadas



Ponche Toledano con helado de Vainilla



Café o infusión



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

48€ IVA INCLUIDO

Menú Oro

Entrantes a compartir

(1 plato por cada 4 personas)

Cecina de León con nieve de queso manchego
Tomate rosado con piparras y flores de ahumados
Gambón al ajillo
Croquetas cremosas de jamón Ibérico



Ensalada de perdiz escabechada con perlas de tomate



Plato principal a elegir entre:

(Necesario desglose de platos 3 días antes)

Merluza con salsa de curry rojo y mango

O

Solomillo de ternera con foie, salsa de trufa y patatas



Tarta de chocolate trufado con helado



Café o infusión



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

63€ IVA INCLUIDO

Este menú puede incorporar como plato principal Cochinillo asado al horno de leña dentro del precio. Será también necesario indicar el desglose 3 días antes)

Información adicional

Estos menús, **se servirán en reserva de grupo completo** y siempre a partir de 6 adultos.

Las reservas de grupos de hasta 50 personas, se confirmarán con el depósito de una señal de 200 €. Los grupos superiores a 50 personas, requieren una señal de 500 €. Todas las señales se descontarán de la factura final.

El número de comensales definitivo y mínimo a facturar, se confirmará 3 días laborables antes del evento mediante correo electrónico.

En los menús con opción a 2 platos principales, será necesaria la confirmación de la cantidad de cada uno de ellos (**facilitar el segundo plato por cada comensal**) 3 días laborables antes del evento.

Podemos ofrecer alternativas a celíacos, vegetarianos y otras alergias o necesidades alimenticias. Rogamos comuniquen con antelación este tipo de cambios a nuestro equipo de eventos.

Para ampliar esta información y comentar más detalles sobre su evento le rogamos contacte por email o teléfono.

La Hacienda del Cardenal también ha preparado unos menús especiales para los días más señalados, 24, 25 y 31 de Diciembre. Si quiere conocer más Info y reservar por favor contacte con nuestras oficinas.

También puede pedir nuestros asados para llevar, previo encargo.

Muchas gracias por su interés y esperamos que disfruten en la Hacienda del Cardenal esta Navidad.

Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com