



EL
H
C
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

Menús Grupos

2021

Navidad



Navidad HdC

Este año más que nunca, la Hacienda del Cardenal prepara con mucha ilusión la experiencia gastronómica deseada por todos los comensales en Navidad.

Esta carta de menús, quiere acercar a las empresas, grupos, amigos, familias... la oportunidad de celebrar en buena compañía y en torno a la mesa, siempre con responsabilidad e involucrados con el momento sanitario que estamos viviendo.

Les rogamos nos ayuden a respetar las normas en su celebración de estas fiestas en la Hacienda del Cardenal.

Todo el equipo de la Hacienda del Cardenal les desea salud, alegría y prosperidad para el 2022.



Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com

Menú Incienso

Entrantes a compartir:

Ensalada de pimientos asados con ventresca
Cuñas de queso manchego con confitura de naranja
Croquetas cremosas de jamón Ibérico
Muslitos de codorniz con vermut rojo
Saquitos de bogavante



Plato principal a elegir entre:

(Necesario desglose de platos 3 días antes)

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



Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)
Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Agua mineral

42€ IVA INCLUIDO

Menú Mirra

Entrantes a compartir:

Vasito de crema de temporada
Lechuga viva con ventresca aliñada y cebolleta
Twister de langostino
Croquetas caseras de jamón Ibérico
Espárrago triguero sobre pisto manchego y polvo de jamón

Plato principal a elegir entre:

(Necesario desglose de platos 3 días antes)

Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente
O
Cochinillo o cordero asado al horno de leña con patatas asadas

Ponche Toledano

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

46€ IVA INCLUIDO

Menú Oro

Entrantes a compartir:

Tabla de Ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso Manchego)

Tomate rosado con piparras, cebolleta y atún

con aliño de miel y Módena

Gambón al ajillo

Croquetas cremosas de jamón Ibérico



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



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

62€ IVA INCLUIDO



Información adicional

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

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.

La Hacienda del Cardenal se adaptará en todo momento a las restricciones sanitarias derivadas del COVID 19 vigentes en la fecha de la celebración.

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

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

Información y reservas en:

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com