



Para abrir boca

- 19€ Tabla de quesos manchegos con confitura de frutas de temporada
- 24€ Anchoas “Serie oro de Santoña” con tomate rallado y tapenade (8 unid)
- 28€ Jamón Ibérico de bellota (100g)
- 18€ Burrata fresca D.O.P., con tomate especiado y crujiente de jamón ibérico
- 16€ Tempura de calabacín y cordón de miel de caña
- 14€ Croquetas cremosas de jamón ibérico hechas en casa (6 unid)
- 14€ Huevos rotos con jamón
- 5€ Canelón portobello, panceta y salsa Idiazábal (1 unid)
- 15€ Timbal de morcilla con cebolla roja confitada y pimiento asado

De la Huerta al Plato

- 15€ Tomate rosado aliñado con tomate seco, corazones de alcachofa y anchoas
- 15€ Ensalada de pimientos asados, ventresca y cebolleta
- 18€ Ensalada de Perdiz con perlas de tomate
- 16€ Ensalada César a nuestra manera (de pollo crujiente o salmón ahumado)
- 14€ Crema de verduras de temporada con picatostes
- 18€ Verduritas salteadas baby con huevo a baja temperatura y aceite de trufa

Te cautivarán desde el Primer Bocado

- 24€ Steak tartar “El Cardenal”
- 23€ Gambones al ajillo
- 21€ Tartar de salmón con fresas, aguacate y aliño de cítricos
- 15€ Calamarcitos fritos y ali-oli
- 22€ Nuestro cochifrito
- 16€ Pisto manchego con morcilla de Burgos y huevo roto
- 17€ Manitas de cochinitillo rebozadas
- 17€ Daditos de bacalao en rebozado de cerveza con cordón de miel

Nuestros arroces

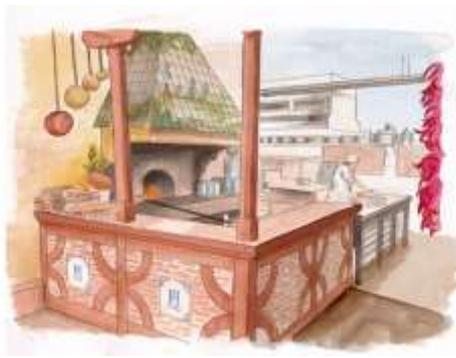
- 23€ Falso risotto de calabaza y bacalao
- 24€ Arroz de ibéricos con velo de papada
- 21€ Espaguetis negros con gambones y boletus

Nuestros guisos tradicionales

- 15€ Carcamusas a la toledana
- 19€ Carrillada de cerdo estofada al P.X., crema de calabazo y nieve de manchego
- 18€ Carillas estofadas con perdiz

Del Campo, El Mejor Plato

- 49€ Chuletón de vaca (900 gr), patatas rústicas y pimientos del padrón
- 24€ Solomillo de ternera, foie y salsa de P.X.
- 22€ Perdiz roja estofada a nuestra manera
- 24€ Entrecot de vaca madurado, trinchado, con patatas y pimientos del padrón
- 21€ Chuletitas de cordero lechal
- 24€ Lomo de ciervo con salsa de mostaza antigua, crema de patata y berenjena de Almagro



De la Lonja a Nuestra Cocina

- 24€ Pulpo a la brasa, patatas baby y aceite de pimentón
- 24€ Rodaballo al horno con salsa de coco y lima
- 25€ Bacalao confitado con vinagreta templada de tomate y aceite de albahaca
- 23€ Corvina con salsa mediterránea y verduritas
- 23€ Pescado del día

Despacio con Leña y con Tradición

- 26 € Cochinitillo asado al horno de leña con patatas asadas
- 26 € Cordero asado al horno de leña con patatas asadas
- 26 € Cochicordy (mixto de cordero y cochinitillo) asado al horno de leña con patatas asadas

Para terminar

- 8€ Tarta de queso con coulis de fresa y helado casero de violetas
- 7€ Arroz con leche casero
- 7€ Crema casera de chocolate blanco y frutos rojos
- 7€ Ponche toledano
- 7€ Helado casero de Mazapán toledano
- 7€ Helados
- 7€ Postre del día

Servicio de pan 2,50€ por persona

Menú Cardenal 2023 *Mínimo 2 personas*

Comenzamos con...

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

El plato fuerte, a elegir entre:

Cochinitillo o cordero asado al horno de leña con patata asada

O

Bacalao con guiso de boletus

O

Entrecot de vaca madurada con patatas y pimientos confitados

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 y Licor de la Casa

55€ IVA incluido por persona