



EL
H
C
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS GRUPOS

2024



Menú Cazadores

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

Excepto festivos

Al centro de la mesa:

Queso Manchego curado, compota de frutas de temporada y nueces
Ensalada de la casa (lechuga, tomate, cebolla, atún, zanahoria y espárrago)
Croquetas de jamón Ibérico



A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Presa de cerdo con patatas asadas y salsa de mostaza

O

Dorada al horno con crema de pimientos y salteado de espinacas



Postre de la casa



Café o infusión



BEBIDA (Durante el servicio)

Vino de la Tierra

Agua mineral

36,00€ IVA incluido

Menú Airosas

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

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Queso Manchego curado, compota de frutas de temporada y nueces
Nuestra ensaladilla casera con encurtidos y crujientes
Crujiente de morcilla sobre emulsión de pisto

A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Carrillada de cerdo estofada al vino tinto con patatas
O
Salmón a la plancha con verduritas y mantequilla de cítricos

Tarta de queso con coulis de fresa y galleta de la pasión

Café o infusión

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

Licores de la casa

40,00€ IVA incluido



Menú Mezquita

Al centro de la mesa:

Parrillada de Verduras con salsa romescu
Croquetas de rabo de toro
Ensalada de asadillo con ventresca y cebolla roja
Piruletas de langostino con salsa Mary



A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Lubina al horno a con verduras asadas y patatas baby
O
Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del piquillo (250 gr)



Tarta de yema tostada con galletas de pistacho



Café o infusión con dulces



BEBIDA (Durante el servicio)

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

49,00€ IVA incluido



Menú Greco

Al centro de la mesa:

Cazuelita de carcamusas
Ensalada de Queso de cabra caramelizado con vinagreta de frutos secos
Cecina de ciervo al aroma de tomillo
Tempura de berenjena con miel de caña
Twister de langostino



A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Bacalao confitado con salsa Mediterránea y patatas glaseadas
O
Ciervo adobado con patatas panaderas y salsa mostaza



Tarta de tres chocolates con helado de mora



Café o infusión con dulces



BEBIDA (Durante el servicio)

Vino blanco Allegranza Chardonnay (Vino de la Tierra de Castilla)
Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Agua mineral



Licores de la Casa

57,00€ IVA incluido



Menú Lorenzana

Al centro de la mesa:

Ensalada de Perdiz estofada y perlas de tomate
Pizarra de Ibéricos (salchichón, lomo y jamón) con queso Manchego
Canelón Portobello con salsa idiazábal
Cazuelita de gambones al ajillo
Croquetas de jamón Ibérico



A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Merluza con crema de zanahoria asada y espinacas
O
Solomillo de ternera con foie, salsa de trufa y panaderas
O
Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas doradas



Mil hojas con crema pastelera y frutas con helado de piña



Café o infusión con dulces



BEBIDA (Durante el servicio)

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

73,00€ IVA incluido



Menú Generalife

Al centro de la mesa:

Tomate rosa con boquerones, guacamole y vinagreta de tomate seco
Pizarra de Ibéricos (jamón, salchichón, chorizo y lomo)
Croquetas de jamón Ibérico
Cazuelita de gambones al ajillo
Morcilla de Burgos sobre cama de pisto Manchego



A elegir entre: (elección de platos 5 días antes)

Cordero asado al horno de leña con patatas asadas
O
Entrecote de vaca madurado, patatas y padrones (350 gr)
O
Perdiz estofada a la Toledana con patatas fritas

Tarta de Ponche Toledano con helado

Café o infusión con dulces

BEBIDA (Durante el servicio)

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Vino tinto Luis Cañas Crianza (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Agua mineral

Licores de la Casa

80,00€ IVA incluido

Información adicional

Todos los menús son combinables.

Si desea confeccionar una propuesta personalizada, solo tiene que solicitar su presupuesto.

Para reservar estos menús, les rogamos lo gestionen con el equipo de eventos. Los grupos deberán entregar una señal para formalizar la reserva.



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 10 días 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 5 días laborables antes de la fecha de la reserva.

En los menús: Cazadores y Airosas, pueden incluir un paquete de bebidas de refrescos y cervezas (durante el servicio) por 5 € IVA INCLUIDO /PERSONA

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