



EL
H
CI
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS COMUNIÓN
2021



Menú C-1

Al centro de la mesa:

Burrata fresca D.O.P. con guacamole casero y sardina ahumada
Croquetas cremosas de jamón Ibérico
Delicias de codorniz con reducción de vermut
Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate
Vasito de crema de temporada



A elegir entre:

Pluma Ibérica y su guarnición
O
Entrecot de ternera 250 gr y su guarnición
O
Lubina con refrito de ajetes y verduritas naturales



Tarta de San Marcos



Café o infusión



Cune Verdejo (D.O. Rueda)
Oh de Romaila (Vino de la Tierra de Castilla)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa



Menú Q-2

Al centro de la mesa:

Fritura de verduritas con gambas
Tablita manchega (Queso manchego, cecina y lomo Ibérico)
Almohadillas de morcilla y cebolla
Croquetas cremosas de boletus
Timbal de bacalao, escalibada y salsa Romesco



Primer plato:

Salmorejo con virutas de jamón Ibérico



Plato principal a elegir entre:

Cordero o cochinitillo asado al horno de leña con patatas doradas
O

Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente



Mini red velvet



Café o infusión



Añil Macabeo (D.O. La Mancha)
Cune Crianza (D.O. C. Rioja)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa



Menú C-3

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Cazuelita de gambón al ajillo

Tablita manchega (Queso manchego, cecina y lomo Ibérico)

Tartar de salmón, mango y aguacate

Raviolis de changurro y crema suave de marisco



Primer plato:

Ensalada de perdiz con frutos rojos



Plato principal a elegir entre:

Merluza con crema de piquillos y refrito de ajetes

O

Cochinillo o cordero asado al horno de leña con patatas doradas



Brownie con mousse de mango y coulis



Café o infusión



Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)

Licores de la casa

Menú C-4

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Jamón Ibérico de bellota
Burrata fresca D.O.P. con guacamole casero y sardina ahumada
Canelón de panceta, idiazábal y portobello
Taquitos de bacalao en tempura

Primer plato:

Mariscada Cardenal
(8 gambas blancas, 4 langostinos, 1 cigala)

Sorbete de mojito

Plato principal a elegir entre:

Solomillo de ternera con foie y salsa de trufa
O
Cordero o cochinitillo asado al horno de leña con patatas doradas
O
Lomo de rodaballo a la plancha con risotto de trigo y boletus

Bizcocho de zanahoria con crema de queso

Café o infusión

Pazo de Barrantes Albariño (D.O. Rías Baixas)
Pago Florentino (Vino de la Tierra de Castilla)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa



Menú infantil

(Hasta 12 años)

Entremeses fríos y calientes

O

Pasta con salsa boloñesa



A elegir entre:

Escalope de ternera o de pollo empanado con patatas fritas

O

Daditos de merluza con patatas fritas



Postre y helado

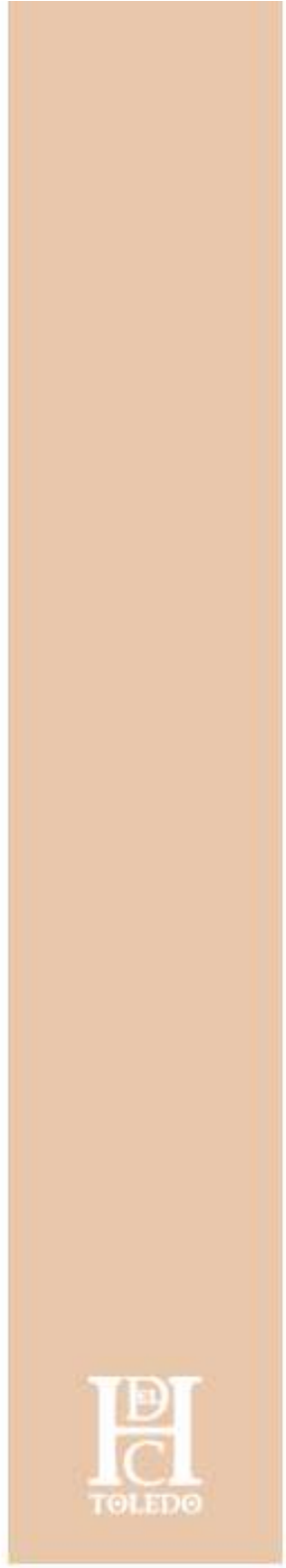


Agua mineral
Refrescos

El precio de los menús infantiles lleva incluida la animación infantil el día de la comunión.

eventos@haciendadelcardenal.com 925 22 08 62

Esperamos que confien en la Hacienda del Cardenal para celebrar



HACIENDA
DEL CARDENAL