



EL
H
CI
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS GRUPOS

2025

Menú Cazadores

(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
Ensalada Cardenal (lechuga, tomate, cebolla, atún, zanahoria y espárrago)
Croquetas de la casa

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

Secreto de cerdo con patatas y salsa de cítricos
O
Lomo de lubina con crema de pimientos y verduras

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:

Ensalada de pimientos confitados con atún y cebolla roja
Queso Manchego curado, compota de frutas de temporada y frutos secos
Vasito de crema de temporada
Piruletas de codorniz al vermut

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

Carrillada de cerdo estofada al vino tinto con patatas
O
Salmón a la plancha con tallarines de verduras y salsa de vermut blanco

Bizcocho de crema y coco

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 Asados

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

Al centro de la mesa:

Ensalada Cardenal (lechuga, tomate, cebolla, atún, zanahoria y espárrago)
Croquetas cremosas de jamón



Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas doradas



Postre de la casa



Café o infusión



BEBIDA (Durante el servicio)

Vino de la Tierra

Agua mineral

42,00€ IVA incluido



Menú Mezquita

Al centro de la mesa:

Ensalada de daditos de queso de cabra y cecina con aliño de miel
Croquetas de boletus
Crujiente de morcilla con pisto manchego
Piruletas de langostino con salsa Mary



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

Lomo de lubina con puntalette a la marinera
O
Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del piquillo (250 gr)



Tarta de queso con coulis de frutos rojos



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:

Ensalada de salmón con rúcula y vinagreta de encurtidos
 Cecina de ciervo al aroma de tomillo
 Cazuelita de carcamusas
 Parrillada de verduras con salsa romescu
 Croquetas de carabinero



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

Bacalao con guiso de garbanzos y polvo de aceituna negra
 O
 Lomo de ciervo adobado con patatas confitadas y salsa mostaza



Tarta de tres chocolates con helado



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 con tomate especiado
Pizarra de Ibéricos (salchichón, lomo y jamón) con queso Manchego
Croquetas de jamón Ibérico
Pulpo braseado con patatas revolconas



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

Rodaballo con crema de zanahoria asada
O
Solomillo de ternera con panaderas y salsa de ciruelas
O
Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas doradas



Torrija con natillas y helado



Café o infusión con dulces



BEBIDA (Durante el servicio)

Vino blanco Volver (V T de Castilla) Verdejo y Sauvignon
Vino tinto Martue (D.O. Pago de la Guardia)
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Agua mineral



Licores de la Casa

73,00€ IVA incluido

*La elección de paletilla de cordero asado en nuestro horno de leña con patatas doradas tiene un suplemento de 6€ IVA incluido por persona

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