



Menús de grupo Navidad 2025

Hacienda del Cardenal





Menú Incienso

Entrantes a compartir

(1 plato por cada 4 personas)

Ensalada de pimientos del piquillo confitados, ventresca y cebolla roja

Croquetas de boletus

Cazuelita de carcamusas toledanas

Queso Manchego curado, compota de temporada y frutos secos

Plato principal

(Necesario desglose de platos 5 días antes)

Lomo de lubina con refrito de tomate, albahaca y patatas

o

Carrillada de cerdo estofada con nieve de manchego

Postre

Tarta de San Marcos

Café o infusión

Bebida

Cune Verdejo (D.O. Rueda)

Cune Crianza (D.O. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral

47€ IVA INCLUIDO



Menú Mirra

Entrantes a compartir

(1 plato por cada 4 personas)

Cecina de ciervo al aroma de tomillo

Vasito de crema de marisco con lascas de bacalao

Ensalada de salmón con vinagreta de encurtidos y naranja

Crujiente de morcilla con crema de cebolla

Plato principal

(Necesario desglose de platos 5 días antes)

Entrecot (250gr) con patatas fritas y padrones

o

Salmón a la plancha con salsa tártara y verduritas

Postre

Torrija con natillas y helado

Café o infusión

Bebida

Cune Verdejo (D.O. Rueda)

Cune Crianza (D.O. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral

Licores de la casa

58€ IVA INCLUIDO



Menú Qro

Entrantes a compartir

(1 plato por cada 4 personas)

Gambones al ajillo

Buñuelos de bacalao en rebozado de cerveza con salsa tártara

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Ensalada de perdiz roja con perlas de tomate

Plato principal

(Necesario desglose de platos 5 días antes)

Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas

o

Merluza con curry rojo y cebolletas glaseadas

o

Solomillo de ternera con salsa de trufa y patatas

Postre

Ponche toledano con helado de vainilla

Café o infusión

Bebida

Corpus del Muni blanco semidulce (VT Castilla)

Martue (D.O. Pago de la Guardia)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral

Licores de la Casa

68€ IVA INCLUIDO

*Suplemento Paletilla asada al horno de leña con patatas: 6€/Unidad



Información adicional

Estos menús, se servirán en reserva de grupo completo y siempre a partir de 8 adultos.

Las reservas de grupos de hasta 40 personas, se confirmarán con el depósito de una señal de 200€. Los grupos superiores a 40 personas, requieren una señal de 500€. Todas las señales se descontarán de la factura final.

El número de comensales definitivo y mínimo a facturar, se confirmará 3 días laborables antes del evento mediante correo electrónico.

Será necesaria la confirmación de la cantidad de cada uno de los platos principales (facilitar el segundo plato por cada comensal) 5 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.

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

La Hacienda del Cardenal también ha preparado unos menús especiales para los días más señalados, 24, 25 y 31 de Diciembre y 1 de Enero. Si quiere conocer más información y reservar por favor contacte con nuestro departamento de Eventos.

También disponemos de asados para llevar, previo encargo:

Cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas: 200€ IVA INCLUIDO - Pieza entera
Paletilla de cordero asada al horno de leña con patatas doradas: 35€ IVA INCLUIDO/Unidad

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

Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)
restaurante@haciendadelcardenal.com
eventos@haciendadelcardenal.com



**EL
H
C**
HACIENDA
DEL CARDENAL
TOLEDO