



EL
H
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENUS VIP
2016

MENÚ V1

Al centro de la mesa:

Cazuelitas de pisto manchego con huevo de codorniz

Tabla de quesos manchegos

Saquitos de brandada de setas, jamón y foie

Ensalada de pimientos asados con ventresca

Crema o sopa fría de temporada

A elegir entre:

Lubina al gusto

o

Cochinillo asado al horno de leña con patatas

Ponche toledano con helado

Café o infusión con dulces de Toledo

Vino blanco Marqués de Riscal (Rueda)

Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral

Copa de licor

47,95 € IVA incluido

MENÚ V2

Al centro de la mesa:

Piruletas de langostinos al ajillo

Ferrero de foie

Berenjenas en tempura con miel de caña

Cecina de venado aliñada con aceite y orégano



Espárragos verdes a la plancha con sal negra



A elegir entre:

Cochinillo asado al horno de leña con patatas

o

Merluza a la plancha con refritos de ajetes tiernos



Tarta de la casa



Café o infusión con dulces de Toledo



Vino blanco Marqués de Riscal (Rueda)

Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral



Copa de licor

MENÚ V3

Al centro de la mesa:

Ensalada pimientos asados con ventresca

Ferrero de foie

Jamón ibérico de bellota y queso manchego

Delicias de codorniz al curry rojo

Cóctel de langostinos

Sorbete de lima

A elegir entre:

Cochinillo asado al horno de leña con patatas

o

Lomos de bacalao sobre espinaca tierna y cebolla pochada

o

Solomillo de ternera al foie con salsa de arándanos y patatas gajo

Tarta de frutas con helado

Café o infusión con dulces de Toledo

Vino blanco Marqués de Riscal (Rueda)

Vino tinto Marqués de Murrieta Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral

Copa de licor

55,95 € IVA incluido



MENÚ V4

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota

Espárragos verdes en tempura con mayonesa de remolacha

Crujiente de morcilla

Tartar de salmón, mango y aguacate



Crema de temporada o Salpicón de Pulpo (según temporada)



Sorbete de lima



A elegir entre:

Chuletón a la parrilla

o

Lenguado a la Meniere

o

Cordero asado al horno de leña con patatas



Milhoja de crema



Café o infusión con dulces de Toledo

Pedro Ximénez



Vino blanco Marqués de Riscal (Rueda)

Vino tinto Marqués de Murrieta Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral



Copa de licor

68,95 € IVA incluido



INFORMACIÓN ADICIONAL

Todos los menús son combinables.

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

El número de comensales definitivo y mínimo a facturar se confirmará mediante correo electrónico a restaurante@haciendadelcardenal.com 48 horas antes del evento.

Rogamos confirmen las cantidades de los segundos platos por correo electrónico al menos 48 horas antes del evento.

Muchas gracias



Reservas

+34 925 22 08 62 (Restaurante)

+34 925 22 49 00 (Hotel)

restaurante@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com