



EL  
H  
C  
TOLEDO

HACIENDA  
DEL CARDENAL

**MENÚS 2021**



## Menú Cazadores

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

### Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada  
Lechuga viva aliñada con ventresca  
Cecina con aceite de oliva y orégano  
Cazuelita de pisto manchego con tostas  
Croquetas caseras de jamón Ibérico

### A elegir entre:

Ribay Ibérico (lomo alto), puré de patata y vinagreta de frutos secos

o

Salmón al horno con verduritas

Tarta de la casa

Café o infusión

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda)

Vino tinto Oh de Romaila (Vino de la Tierra de Castilla)

Agua mineral

**32,00€ IVA incluido**

## Menú Airosas

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

### Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada  
Ensalada de pimientos asados con ventresca  
Cuñas de queso Manchego  
Croquetas de boletus  
Berenjenas en tempura con miel de caña

---

### A elegir entre:

Pluma de cerdo ibérico con reducción de soja y miel, patatas gajo y padrones  
o  
Dorada al horno con refrito de ajetes y vinagre de sidra

---

Tarta de queso con coulis de fresas

---

Café o infusión

---

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

---

Licores de la casa

**35,00€ IVA incluido**





## Menú Mezquita

### Al centro de la mesa:

Ensalada de pimientos asados con ventresca  
Cuñas de queso manchego con confitura de naranja  
Croquetas caseras de jamón Ibérico  
Muslitos de codorniz con vermouth rojo  
Saquitos de brandada de bacalao

---

Sorbete de mandarina

---

### A elegir entre:

Lubina al horno a la Bilbaína y tomate a la plancha con trigueros  
o  
Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del padrón

---

Bizcocho de crema y coco con helado

---

Café o infusión con dulces

---

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

**42,00€ IVA incluido**



## Menú Greco

### Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada  
Lechuga viva con lomo de orza y tomate seco  
Twister de langostinos  
Croquetas caseras de jamón Ibérico  
Fritura de Verduras con gambas

---

Sorbete de lima

---

### A elegir entre:

Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente  
O  
Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas

---

Ponche Toledano con helado

---

Café o infusión con dulces

---

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

**46,00€ IVA incluido**



## Menú Lorenzana

### Al centro de la mesa:

Ferrero de foie  
Saquitos de bogavante  
Timbal de bacalao y verduras asadas  
Langostinos mariposa rebozados en Panko  
Canelón Portobello, panceta de cerdo e Ideazábal

—◆—  
Crema de temporada

—◆—  
Sorbete de lima

### A elegir entre:

Rodaballo al horno con guiso de boletus  
O  
Cordero asado al horno de leña con patatas asadas

—◆—  
Tarta de zanahoria con helado

—◆—  
Café o infusión con dulces

—◆—  
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

**52,00€ IVA incluido**



## Menú Generalife

### Al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota y queso Manchego  
Tomate rosado con piparras, cebolleta y atún con aliño de miel y Módena  
Gambón al ajillo  
Croquetas de rabo de toro

---

Burrata D.O.P con guacamole casero y sardina ahumada

---

Sorbete de lima

---

### A elegir entre:

Merluza a la vasca con berberechos y gambas  
O  
Solomillo de ternera con foie, salsa de trufa y patatas gajo

---

Tarta de chocolate trufado con helado

---

Café o infusión con dulces

---

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

**62,00€ IVA incluido**



## *Información adicional*

Los **domingos en servicio de cena y los lunes\* todo el día**, nuestro restaurante permanecerá **cerrado** (excepto desde mayo a septiembre)

Consulte las condiciones de apertura para grupos y mínimos de facturación en estos días.



Todos los menús son combinables.

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



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 una semana 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 3 días laborables antes de la fecha de la reserva.

Muchas gracias

### **Reservas**

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

[restaurante@haciendadelcardenal.com](mailto:restaurante@haciendadelcardenal.com)

[eventos@haciendadelcardenal.com](mailto:eventos@haciendadelcardenal.com)

[www.haciendadelcardenal.com](http://www.haciendadelcardenal.com)





HACIENDA  
DEL CARDENAL

[www.haciendadelcardenal.com](http://www.haciendadelcardenal.com)