



HACIENDA DEL CARDENAL

menus VIP 2016



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

0

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



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

0

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



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

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



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



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 02 08 62 (Restaurante) +34 925 22 49 00 (Hotel)

restaurante@haciendadelcardenal.com wwww.haciendadelcardenal.com



HACIENDA DEL CARDENAL