

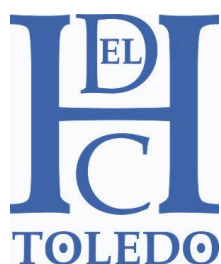


Menús Navidad

2021-2022

24, 25, 31 de Diciembre 2021

y 1 de Enero 2022





Navidad HdC

Este año más que nunca, la Hacienda del Cardenal prepara con mucha ilusión la experiencia gastronómica deseada por todos en Navidad.

Os presentamos nuestros Menús más especiales: Nochebuena, Menú de Navidad (25 de Diciembre 2021), Nochevieja y Año Nuevo (1 de enero 2022).

Nos adaptaremos en todo momento a las restricciones sanitarias derivadas del COVID 19 vigentes en la fecha de la celebración.

Les rogamos nos ayuden a respetar las normas en su celebración de estas fiestas en la Hacienda del Cardenal.

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

Todo el equipo de la Hacienda del Cardenal les deseamos salud, alegría y prosperidad para el 2022.



Reservas Restaurante

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com



Menú Nochebuena (24 Diciembre 2021)

Recepción 20.30h comienzo de la cena 21.00h

Copa de bienvenida

Entrantes para compartir:

Queso Manchego curado
Tabla de Ibéricos (lomo, chorizo y jamón)
Langostinos y gambas cocidas
Canelón de capón asado con frutos secos y orejones

Crema de calabaza con salmón ahumado en ensalada
y crujiente de queso

Rodaballo con guiso de boletus y jamón Ibérico

Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas

Mazapanes toledanos
&
Postre de Nochebuena

Café o infusión

Marqués de Riscal, Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Murrieta reserva (D.O.C. Rioja)
Agua Mineral, refrescos y cervezas
Copa o licor de la casa

Precio: 90€ IVA incluido

***Prepago del total de la reserva antes del 20 de diciembre 2021.
A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



Menú Navidad (25 Diciembre 2021)

Reservas desde las 13.00h hasta las 15.00h

Entrantes para compartir:

Chupito de crema de guisantes con crujiente de Ibérico
Croquetas cremosas de carabinero
Tabla de quesos de la Mancha con confitura de tomate
Alistado a la plancha



Lombarda navideña con vinagreta de frutos secos



A elegir entre:

Cochinillo o Cordero asado al horno de leña con patatas asadas
O
Bacalao con guiso de sus callos
O
Solomillo de vaca vieja, salsa de trufa y puré de patata



Postre de Navidad



Café o infusión



Añil Macabeo y Chardonnay (D.O. La Mancha)
Oh de Romaila (V.T. Castilla)
Agua mineral, cervezas y refrescos
Copa de cava o licor de la casa

Precio: 65€ IVA incluido

***Prepago del total de la reserva antes del 21 de Diciembre 2021.
A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



Menú Nochevieja (31 Diciembre 2021)

Recepción 20.30h comienzo de la cena 21.00h

Copa de bienvenida

Entrantes para compartir:

Jamón Ibérico de bellota

Langostinos cocidos

Tabla de quesos con confitura de tomate

Flor de salmón y bacalao, tomate rallado y mahonesa de wasabi

Steak tartar

Ensalada de bogavante, fresas frescas y su vinagreta

Merluza con zamburiñas, salsa de curry rojo y mango

Paletilla de cordero asado al horno de leña y patatas asadas

Postre de Nochevieja

Café o infusión y dulces navideños

Pazo de Barrantes Albariño (D.O. Rías Baixas)
Emilio Moro, Crianza Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)
Agua mineral, cervezas y refrescos

Copa o licor

Campanadas y Uvas

Precio: 125€ IVA incluido

***Prepago del total de la reserva antes del 27 de Diciembre 2021.**

A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.



Brunch Año Nuevo (1 Enero 2022)

Reservas desde las 13.00h hasta las 15.00h

Servido en nuestros cenadores con vistas al Jardín y la Muralla

En breve publicaremos el contenido del Brunch

Disculpen las molestias

HOTEL & RESTAURANTE

Paquete Nochebuena:

Alojamiento y desayuno Habitación Doble 23 y 24 de Diciembre
2 cenas de Nochebuena (adultos)
500 € IVA INCLUIDO

Paquete Nochevieja:

Alojamiento y desayuno Habitación Doble 30 y 31 de Diciembre
2 cenas de Nochebuena (adultos)
570 € IVA INCLUIDO

Consulte disponibilidad y condiciones de reserva y cancelación directamente con nuestra recepción.

hotel@haciendadelcardenal.com

Teléfono: 925 22 00 49



Menú infantil Navidad 2021-2022

(Hasta 12 años)

Primer plato:

Embutido
Croquetas de jamón
Calamares fritos
Fingers de pollo

Segundo plato, a elegir entre:

Chuletitas de lechal con patatas fritas
O
Delicias de merluza a la romana con patatas fritas
O
Espaguetis con boloñesa casera

Postre y helados

Refresco y agua mineral

Precio: 30€ IVA incluido

Este menú estará disponible los días 24,25 y 31 de Diciembre

* Prepago según fecha de la reserva, ver condiciones en menús de Adultos que acompañen a la reserva de este menú infantil.

Les rogamos nos confirmen el segundo plato elegido al confirmar su reserva.