



# *Menús Navidad 2020-2021*

*Días especiales 24, 25, 31 de Diciembre y*

*1 de Enero*

**EL  
H  
C  
TOLEDO**



## 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 2020), Nochevieja y Año Nuevo (1 de enero 2021).

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 2021.*



### Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante) - 621260831  
[restaurante@haciendadelcardenal.com](mailto:restaurante@haciendadelcardenal.com)

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





## Menú Nochebuena (24 Diciembre 2020)

20.30h o 21.00h (para evitar aglomeraciones, tendremos 2 turnos)

Copa de bienvenida

### **Entrantes para compartir:**

Queso Manchego curado  
Tabla de Ibéricos (lomo, chorizo y salchichón)  
Langostinos y gambas cocidas  
Canelón de cordero lechal con su jugo

Crema de puerros con virutas de jamón y bacalao confitado

Rodaballo con crema de pimiento asado, refrito de ajetes tiernos y vinagre de sidra

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 19 de diciembre 2020. A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



## Menú Navidad (25 Diciembre 2020)

*Reservas desde las 13.00h hasta las 15.00h*

### **Entrantes para compartir:**

Chupito de crema de calabaza  
Croquetas cremosas de jamón Ibérico  
Tabla de quesos de la Mancha con confitura de tomate  
Ensalada templada de verduras asadas y gambón

---

Lombarda navideña, salsa cítrica y granada

### **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 22 de Diciembre 2020. A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



## Menú Nochevieja (31 Diciembre 2020)

20.30h o 21.00h (para evitar aglomeraciones, tendremos 2 turnos)

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 26 de Diciembre 2020. A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**





## Menú especial Año Nuevo (1 Enero 2021)

*Reservas desde las 13.00h hasta las 15.00h*

### **Entrantes para compartir:**

Croquetas de carabinero  
Tabla de queso manchego curado  
Jamón Ibérico de bellota  
Burrata D.O.P. con guacamole y sardina ahumada

---

Crema de calabaza y cebolla crujiente

### **A elegir entre:**

Cordero o Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas

O

Rodaballo con guiso de boletus

O

Pulpo a la brasa con patata confitada y aceite de pimentón

O

Entrecot de vaca madurado y su guarnición

---

Arroz con leche y compota de mango

---

Café o infusión y dulces navideños

---

Cune Verdejo (D.O. Rueda)

Martue (D.O. Pago de la Guardia)

Agua mineral, cervezas y refrescos

Licores de la casa

**Precio: 65€ IVA incluido**

**\*Prepago del total de la reserva antes del 29 de Diciembre 2020. A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



# Menú infantil Navidad 2020-2021

(Hasta 12 años)

Entremeses selectos fríos y calientes, incluye:

Embutido  
Croquetas de jamón y pollo  
Calamares fritos  
Ensaladilla rusa

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 divertido

Refresco y agua mineral

**Precio: 30€ IVA incluido**

Este menú estará disponible los días 24,25 y 31 de Diciembre  
así como el 1 de Enero 2021.

\* 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.



HACIENDA  
DEL CARDENAL

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