



MENÚS BAUTIZOS 2017



Copa de bienvenida San Francisco

Al centro de la mesa:

Tomate con boquerón en vinagre y guacamole Queso machego Tablita manchega Croquetas cremosas de jamón y pollo Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate

A elegir entre:

Entrecotte a la parrilla O Lubina al horno O Perdiz a la toledana

Tarta de la casa

Café o infusión

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda) y tinto Cune Cr. (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos

Agua mineral

Copa de licor



Copa de bienvenida con espumoso de cava

Al centro de la mesa:

Espárragos verdes a la plancha con sal negra Cecina de venado aliñada con aceite de oliva y orégano Berenjenas en tempura con miel de caña Piruletas de langostino Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate

Sorbete de limón al cava

A elegir entre:

Merluza con asadillo de pimientos rojos y refrito de ajetes tiernos O Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas

Tarta de Bautizo (al gusto del cliente) con helado

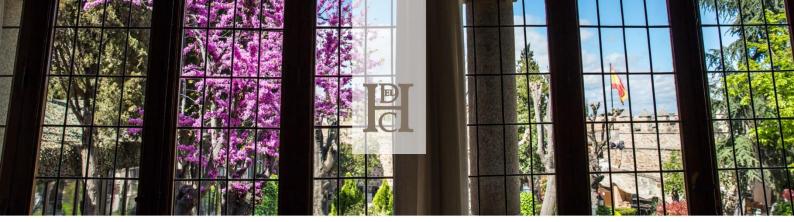
Café o infusión con trufas

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda) y tinto Cune Cr. (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos

Agua mineral

Copa de licor



Copa de bienvenida con espumoso de cava rosé

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico Ferrero de foie Ensalada de tomate con cebolla tierna y boquerón en vinagreta Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate Twister de langostinos

Crema de temporada

Sorbete de mandarina

A elegir entre:

Bacalao sobre espinacas y cebolla pochadas O Cordero asado al horno de leña con patatas

Tarta (al gusto del cliente) con helado

Café o infusión Surtido de dulces de Toledo

Vino blanco Marqués de Riscal (D.O. Rueda)
Vino tinto Marqués de Murrieta (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral
Copa de licor especial



Copa de bienvenida con espumoso de cava rosé

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico
Ferrero de foie
Ensalada de pimientos asados y ventresca
Cucharita de habitas salteadas
Chupa chups de queso de cabra con confitura de tomate y albahaca

Cóctel de langostinos

Sorbete de limón

A elegir entre:

Cochinillo asado al horno de leña con patatas O Rodaballo al horno con atadillo de esparragos

Tarta con helado de turrón

Café o infusión con trufas y tejas Pedro Ximénez

Vino blanco Marqués de Riscal (D.O. Rueda)
Vino tinto Marqués de Murrieta (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral
Copa de licor o combinado



Copa de bienvenida con espumoso de cava rosé

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico y queso manchego Berenjenas en tempura con miel de caña Cazuelitas de pisto manchego con huevos de codorniz Tartar de salmón, mango y aguacate Chupito de crema de temporada

Ensalada "Cardenal" (según temporada)

Sorbete de mojito

A elegir entre:

Merluza con asadillo de pimientos rojos y refrito de ajetes tiernos O Cochinillo asado al horno de leña con patatas

Solomillo de ternera al foie

Tarta (al gusto del cliente) con helado

Café o infusión con trufas y petit fours

Vino blanco Marqués de Riscal (D.O. Rueda)
Vino tinto Marqués de Murrieta (D.O.C. Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral
Copa de licor especial



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