



**EL
H
C**
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS 2018

AGENCIAS

Menú Cazadores

(Solo disponibles de martes a jueves, comida y cena y viernes sólo comida)

Al centro de la mesa:

Cogollos con ventresca
Cecina aliñada con aceite de oliva y orégano
Cazuelita de pisto manchego con tostas
Croquetas caseras de jamón Ibérico

A elegir entre:

Medallones de solomillo de cerdo ibérico con crema de manzana y patatas gajo
o
Picantón asado al horno de leña con patatas

Tarta de la casa

Café o infusión

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

30,00€ IVA incluido

Menú Airosas

(Solo disponibles de martes a jueves, comida y cena y viernes sólo comida)

Al centro de la mesa:

Chupito de crema de temporada
Twister de langostinos
Berenjenas en tempura con miel de caña
Cuñas de queso Manchego
Ensalada de pimientos asados con ventresca

—◆—
Sorbete de limón

A elegir entre:

Pluma de cerdo ibérico con patatas y atadillo con espárragos
o
Salmón a la plancha con verduritas

—◆—
Tarta de la casa

—◆—
Café o infusión

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

—◆—
35,00€ IVA incluido



Menú Mezquita

Al centro de la mesa:

Croquetas caseras de jamón Ibérico
Mezclum de setas al ajillo
Saquitos de brandada de bacalao
Ensalada de pimientos asados con ventresca
Cuñas de queso manchego con confitura de naranja

Sorbete de mandarina

A elegir entre:

Lubina al horno y su guarnición
o
Entrecote a la parrilla con patatas y pimientos del padrón

Tarta de la casa

Café o infusión

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

40,00€ IVA incluido



Menú Greco

Al centro de la mesa:

Espárragos verdes a la plancha con sal negra
Saquitos de brandada de foie y boletus
Piruletas de langostinos al ajillo
Croquetas caseras de jamón Ibérico
Salteado de Shitake y gambón

Sorbete de lima

A elegir entre:

Bacalao sobre espinaca tierna y cebolla pochada
O
Cochicordy asado al horno de leña con patatas asadas

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

Café o infusión

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

45,00€ IVA incluido



Menú Lorenzana

Al centro de la mesa:

Ferrero de foie
Piruletas de langostinos
Mezclum de setas al ajillo
Saquitos de brandada de bacalao con confitura de cebolla
Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos

Crema de temporada

Sorbete de lima

A elegir entre:

Rodaballo al horno y su guarnición
O
Cordero asado al horno de leña con patatas asadas

Sopa de chocolate blanco

Café o infusión con dulces de Toledo

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

50,00€ IVA incluido



Menú Generalife

Al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota y queso Manchego
Nuestro tomate de la huerta aliñado
Piruletas de langostinos
Croquetas caseras de jamón Ibérico



Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos



Sorbete de lima



A elegir entre:

Lomos de bacalao sobre espinaca tierna y cebolla pochada
O
Solomillo de ternera al foie con salsa de arándanos y patatas gajo



Tarta de queso con coulis de fresas



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



Licores de la Casa

60,00€ IVA incluido



Información adicional

Los **domingos en servicio de cena y los lunes todo el día**, nuestro restaurante permanecerá **cerrado**.
Consulte las condiciones de apertura para grupos y mínimos de facturación en estos días.

Gratuidades y bonificaciones

La agencia podrá elegir entre las siguientes opciones:

- 1 gratuidad por cada 20 comensales.
- 5% comisión (antes de impuestos) a partir de 20 comensales.

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 confirmen 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
eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com