



EL
H
C
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

Menús Grupos

2019

Noche
Navidad



Navidad HdC

Cada año, la Hacienda del Cardenal prepara con más ilusión la experiencia gastronómica deseada por todos los comensales en Navidad.

Esta carta de menús, quiere acercar a las empresas, grupos, amigos, familias... la oportunidad de celebrar en buena compañía y en torno a la mesa, como hemos hecho toda la vida.

Nuestro hotel, al igual que el Restaurante, goza de una ubicación excepcional en la ciudad, y dispone de 27 habitaciones, si desea conocer la disponibilidad y hacer una reserva, puede contactar directamente con recepción en: hotel@haciendadelcardenal.com

Todo el equipo de la Hacienda del Cardenal les desea salud, alegría y prosperidad para el 2020.



Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com

Menú Incienso

Entrantes a compartir:

(A elegir 4 de la lista)

Croquetas cremosas de rabo de toro

Saquitos de bogavante

Tempura de berenjenas con miel de caña

Tabla manchega (cecina, lomo Ibérico y queso Manchego)

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún

Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos

Chipirones a la plancha con ajo aceite

Foie micuit



Carrillera de ternera estofada al PX

O

Salmón al horno lacado con soja



Postre a elegir entre (para todo el grupo el mismo):

Bizcocho de crema y coco

Ponche Toledano

Tarta de queso con coulis de fresas

Fruta de temporada



Café o infusión



Bodega

Cune verdejo (D.O. Rueda)

Oh de Romaila (Vino de la Tierra de Castilla)

Agua mineral

Suplemento de cervezas y refrescos durante el servicio (3,50 € IVA incluido por persona)

35€ IVA INCLUIDO

Menú Mirra

Entrantes a compartir:

(A elegir 4 de la lista)

Croquetas cremosas de rabo de toro
Saquitos de bogavante
Tempura de berenjenas con miel de caña
Tabla manchega (cecina, lomo Ibérico y queso Manchego)
Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos
Chipirones a la plancha con ajo aceite
Foie micuit

Plato principal a elegir entre:

(Necesario desglose de platos 3 días antes)

Solomillo de ternera con salsa de Manchego curado,
patatas gajo y pimientos del padrón
O
Lubina al horno con refrito de ajetes y vinagre de manzana

Postre a elegir entre (para todo el grupo el mismo):

Tarta fina de manzana con helado de canela
Ponche Toledano
Tarta de queso con coulis de fresas
Fruta de temporada

Café o infusión con dulces Navideños

Cune Verdejo (Rueda)
Cune Crianza (D.O.C Rioja)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa

42€ IVA INCLUIDO

Menú Oro

Entrantes a compartir:

(A elegir 4 de la lista)

Croquetas cremosas de rabo de toro
Saquitos de bogavante
Tempura de berenjenas con miel de caña
Tabla manchega (cecina, lomo Ibérico y queso Manchego)
Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos
Chipirones a la plancha con ajo aceite
Foie micuit

Plato principal a elegir entre:

(Necesario desglose de platos 3 días antes)

Cordero o Cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas
O
Bacalao confitado sobre crema de piquillos y su muselina

Postre a elegir entre (para todo el grupo el mismo):

Tarta fina de manzana con helado de canela
Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla
Tarta de queso con coulis de fresas
Fruta de temporada

Café o infusión con dulces Navideños

Cune Verdejo (Rueda)
Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C Rioja)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa

45€ IVA INCLUIDO

Menú Oriente

Entrantes a compartir:

Navajas plancha con salsa Mery
Tabla de Ibéricos (jamón, lomo Ibérico, chorizo y salchichón)
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos
Foie micuit

Risotto marinero Cardenal

Sorbete de mojito

Principal a elegir entre:

Cordero asado en horno de leña con patatas doradas

O

Cochinillo asado en horno de leña con patatas doradas

O

Entrecot de vaca trinchado y su guarnición (350 gr.)

O

Rodaballo a la Bilbaína

Postre a elegir entre (para todo el grupo el mismo):

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

Tarta de queso con coulis de fresas

Cremoso de chocolate con leche y sorbete de naranja sanguina

Frutas de temporada

Café o infusión con dulces Navideños

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C Rioja)

Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)

Licores de la casa

62€ IVA INCLUIDO



Información adicional

Estos menús, **se servirán a mesa completa** y siempre a partir de 8 adultos.

El número de comensales definitivo y mínimo a facturar, se confirmará 2 días laborables antes del evento mediante correo electrónico.

En los menús con opción a 2 platos principales, será necesaria la confirmación de la cantidad de cada uno de ellos (**facilitar el segundo plato por cada comensal**) 3 días laborables antes del evento.

Podemos ofrecer alternativas a celíacos, vegetarianos y otras alergias o necesidades alimenticias. Rogamos comuniquen con antelación este tipo de cambios a nuestro equipo de eventos.

Para ampliar esta información y comentar más detalles sobre su evento le rogamos reserve cita o contacte por email o teléfono.

Nuestro horario es de lunes a viernes de 10.00h a 18.30h.

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

Información y reservas en:

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com