



# *Menús Navidad 2018-2019*

*Días especiales 24, 25, 31 de  
Diciembre y 1 de Enero*

**EL  
H  
C  
TOLEDO**



## Navidad HdC

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

Os presentamos nuestros Menús más especiales: Nochebuena, Menú de Navidad (25 de Diciembre 2018), Nochevieja y Año Nuevo (1 de enero 2019).

Además de estos menús, nuestro Restaurante permanecerá abierto a la Carta el resto de días del mes de Diciembre y las festividades de Reyes (5 y 6 de enero 2019).

Nuestro hotel dispone de 27 habitaciones, si desea conocer la disponibilidad y hacer una reserva, puede contactar directamente con recepción en: [hotel@haciendadelcardenal.com](mailto:hotel@haciendadelcardenal.com)

*Todo el equipo de la Hacienda del Cardenal les deseamos salud, alegría y prosperidad para el 2019.*



### Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

[restaurante@haciendadelcardenal.com](mailto:restaurante@haciendadelcardenal.com)

[eventos@haciendadelcardenal.com](mailto:eventos@haciendadelcardenal.com)

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





## Menú Nochebuena (24 Diciembre 2018)

Copa de bienvenida

**Entrantes para compartir:**

Timbal de bacalao con verduras asadas y Romescu

Tabla de Ibéricos

Langostinos y gambas cocidas

Queso Manchego curado

Crema ligera de boletus con lascas de foie micuit

Sorbete de mojito

Medallón de rape con salsa de azafrán y almendras

Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas

Mazapanes toledanos

&

Tronquito navideño

Café o infusión

Pazo de Barrantes Albariño (D.O. Rías Baixas)

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

Agua Mineral, refrescos y cervezas

**Copa de cava y Combinado**

**Precio: 85€ IVA incluido**



## Menú Navidad (25 Diciembre 2018)

### **Entrantes para compartir:**

Croquetas cremosas de rabo de toro  
Tabla de quesos de la Mancha con confitura de tomate  
Tempura de berenjenas con miel de caña

---

Lombarda navideña, tempura de langostinos  
y compota de manzana ácida

### **A elegir entre:**

Cochinillo o Cordero asado al horno de leña con patatas asadas

O

Salmón relleno de puerros y gambas y velouté de Albariño

O

Solomillo de vaca vieja, patatas asadas y salsa de mostaza antigua (200gr.)

O

Merluza a la Marinera con berberechos y trigueros fritos

---

Turrones navideños

&

Mini red velvet

---

Café o infusión

---

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)  
Marqués de Murrieta reserva (D.O.C. Rioja)  
Agua mineral, cervezas y refrescos  
Copa de cava

**Precio: 65€ IVA incluido**



# Menú Nochevieja (31 Diciembre 2018)

Copa de bienvenida

**Entrantes para compartir:**

Jamón Ibérico de bellota

Bandeja de sushi

Langostinos cocidos

Tabla de quesos

Canapés navideños

Ensalada de bogavante, mango fresco y su vinagreta

Magret de pato con salsa de naranja, arándanos y puré de castaña

Sorbete de naranja

Tataki de atún con sésamo y ensalada de Wakame (templado)

Solomillo de vaca vieja, puré de patata y salsa Idiazábal

Postre de Gianduja

Café o infusión con dulces navideños

Pazo de Barrantes Albariño (D.O. Rías Baixas)

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

Agua mineral, cervezas y refrescos

**Copa de cava y combinado**

*Campanadas y Uvas*

**Precio: 120€ IVA incluido**





## Menú especial Año Nuevo (1 Enero 2019)

Copa Cóctel de Año Nuevo

### **Entrantes para compartir:**

Croquetas cremosas de boletus  
Tabla de queso de la Mancha con confitura de tomate  
Jamón ibérico de bellota  
Tempura de berenjenas con miel de caña  
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos

### **A elegir entre:**

Cordero o Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas  
O  
Rodaballo, risotto de trigo y trompetas de la muerte  
O  
Pulpo a la brasa con patata dorada y aceite de pimentón  
O  
Pluma ibérica, reducción de PX y patatas gajo

Ponche toledano

O

Tarta de San Marcos

Café o infusión

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)  
Marqués de Murrieta reserva (D.O.C. Rioja)  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**Precio: 60€ IVA incluido**



## Menú infantil Navidad 2018-2019

(Hasta 12 años)

Entremeses selectos fríos y calientes, incluye:

Embutido

Croquetas de jamón y pollo

Fingers de pollo

Ensaladilla rusa



A elegir entre:

Chuletitas de lechal con patatas fritas

O

Daditos de merluza a la romana con patatas fritas



Postre divertido



Refresco y agua mineral

**Precio: 35€ IVA incluido**

\*\*\*\*\*

(Hasta 6 años)

**Plato único:**

Embutidos y croquetas



A elegir entre:

Fingers de pollo

O

Daditos de merluza a la romana con patatas fritas



Postre divertido



Refresco y agua mineral

**Precio: 25€ IVA incluido**



HACIENDA  
DEL CARDENAL

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