



HACIENDA
DEL CARDENAL

**MENUS BAUTIZOS
2016**



Menú B-1

Copa de bienvenida San Francisco

Al centro de la mesa:

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



A elegir entre:

Entrecote a la parrilla con pimiento piquillo y potato gratén

O

Salmón a la parrilla

O

Perdiz a la toledana



Tarta de la casa



Café o infusión



Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O. C. Rija)

Cervezas y refrescos

Agua mineral

Copa de licor

36,75 € IVA incluido



Menú B-2

Copa de bienvenida con espumoso de cava

Al centro de la mesa:

Ensalada de lechuga viva, remolacha y cebolla encurtida

Berenjenas en tempura con miel de caña

Cazuelitas de pisto manchego con huevos de codorniz

Tartar de salmón, mango y aguacate

Chupito de temporada



A elegir entre:

Merluza con asadillo de pimientos rojos y refritos de ajetes tiernos

O

Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas

O

Solomillo de vaca a la parrilla con potato gratén y pimientos del piquillo



Tarta (al gusto del cliente) con helado



Café o infusión



Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O. C. Rija)

Cervezas y refrescos

Agua mineral

Copa de licor

51,90 € IVA incluido



Menú B-3

Copa de bienvenida con espumoso de cava

Al centro de la mesa:

Croquetitas caseras de jamón Ibérico y pollo
Crujiente de morcilla
Espárragos verdes a la plancha con sal negra
Tabla manchega
Mezclum de setas al ajillo



Copa de lima



A elegir entre:

Lomos de bacalao sobre espinacas tiernas y cebolla pochada
O

Cordero asado en nuestro horno de leña con patatas
O

Solomillo de ciervo



Tarta (al gusto del cliente) con helado



Café o infusión con trufas



Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O. C. Rija)
Cervezas y refrescos
Agua mineral
Copa de licor

46,80 € IVA incluido



Menú B-4

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 langostinos
Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate



Sorbete de limón al cava



A elegir entre:

Merluza con asadillo de pimientos rojos y refritos 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 Marqués de Riscal (D.O. Rueda)
Vino tinto Cune Cr. (Rioja)
Cervezas y refrescos
Agua mineral
Copa licor o combinado

41,90 € IVA incluido



Menú B-5

Copa de bienvenida con espumoso de cava rosé

Al centro de la mesa:

Jamón Ibérico

Ferrero de foie

Ensalada de tomate con cebolleta tierna y boquerón en vinagreta

Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate

Twister de langostinos



Crema de temporada



Granizado de naranja



A elegir entre:

Perdiz estofada a "la Toledana"

O

Bacalao sobre espinacas y cebolla pochada

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 Cr. (D.O. Rioja)

Cervezas y refrescos, Agua mineral

Copa licor especial

62,80€ IVA incluido



Menú B-6

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 melón

—◆—
A elegir entre:

Solomillo de ternera con foie y salsa de arándanos

O

Cochinillo asado al horno de leña con patatas

O

Rodaballo al horno con atadillo de espárragos

—◆—
Tarta con helado de turrón

—◆—
Café o infusión trufas y tejas

Pedro Ximénez

—◆—
Vino blanco Marqués de Riscal (D.O Rueda)

Vino tinto Marqués de Murrieta (D.O. Rioja)

Cervezas y refrescos

Agua mineral

Copa licor o combinado

68,00€ IVA incluido



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

www.haciendadelcardenal.com