



EL
HCI
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

Navidad
2017



Navidad HdC

Un año más la Hacienda del Cardenal de Toledo se viste de fiesta para celebrar la Navidad. Hemos diseñado una propuesta gastronómica para que cada día sea especial y diferente.

Además de los menús de Nochebuena, Nochevieja y Reyes, nuestro restaurante también estará abierto a la carta los días 25 de diciembre y 1 de enero. Estos días es aconsejable que reserven su mesa con antelación.

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

La Hacienda del Cardenal quiere desearle una entrañable y feliz Navidad, esperando que el 2018 venga lleno de salud, y buenos momentos para todos nuestros amigos y clientes.



Reservas

+34 925 22 08 62 (Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com



Menú Incienso

Entrantes a compartir:

(A elegir 4 de la lista)

Saquitos de brandada de bacalao

Tempura de berenjenas con miel de caña

Tabla manchega (cecina, lomo ibérico y queso manchego)

Papas arrugadas con dos mojos

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos

Piruletas de langostinos

Foie micuit



Solomillo de ternera con patata asada y salsa Cumberland (180gr.)



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

Sopa de chocolate blanco

Frutas de temporada



Café o infusión



Vino blanco y tinto de la casa

Agua mineral



Menú Mirra

Entrantes a compartir:

(A elegir 4 de la lista)

Saquitos de brandada de bacalao
Tabla manchega (cecina, lomo ibérico y queso manchego)
Papas arrugadas con dos mojos
Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos
Piruletas de langostinos
Tempura de berenjenas con miel de caña
Foie micuit

Principal a elegir entre:

Cochinillo a horno de leña acompañado de patatas asado
Atún rojo con salsa Mery

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
Sopa de chocolate blanco
Frutas 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)
Copa de licor



Menú Oro

Entrantes a compartir:

(A elegir 4 de la lista)

Saquitos de brandada de bacalao
Tabla manchega (cecina, lomo ibérico y queso manchego)
Papas arrugadas con dos mojos
Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos
Piruletas de langostinos
Tempura de berenjenas con miel de caña
Foie micuit

Brocheta de marisco

Sorbete de mojito

Principal a elegir entre:

Cordero asado en horno de leña con patatas asadas
Bacalao confitado con sus callos

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
Sopa de chocolate blanco
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)
Copa de licor



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) al menos 2 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 coordinación de eventos y restaurante.
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