



MENÚS COMUNIÓN 2022



HACIENDA
DEL CARDENAL



Menú C-1

Al centro de la mesa:

Espárragos trigueros fritos sobre pisto hecho en casa
Selección croquetas (Jamón pollo y carabineros)
Muslitos de codorniz en salsa de vermouth rojo
Saquitos de bogavante y confitura de tomate

Primer plato:

Salmorejo con vinagreta de verduras



A elegir entre:

Pluma Ibérica y su guarnición

O

Entrecot de vaca madurado a la parrilla y su guarnición

O

Lubina con refrito de ajetes y verduritas naturales



Tarta de San Marcos



Café o infusión



Cune Verdejo (D.O. Rueda)

Oh de Romaila (Vino de la Tierra de Castilla)

Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)

Licores de la casa



Menú C-2

Al centro de la mesa:

Burrata, sardina ahumada y pesto rojo
Tablita Manchega con chorizo, jamón, lomo y salchichón y queso curado
Croquetas cremosas de boletus con ali oli de jamón
Daditos de bacalao con rebozado de cerveza

Primer plato:

Ensalada de Perdiz con frutos rojos

Plato principal a elegir entre:

Cordero o cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas
O

Bacalao a la Vizcaína

Mini red velvet

Café o infusión

Añil Macabeo (D.O. La Mancha)

Cune Crianza (D.O. C. Rioja)

Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)

Licores de la casa



Menú C-3

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada

Cazuelita de gambones al ajillo

Cecina de León con nieve de parmesano

Crepe relleno de puerros y gambas (individual)

Lechuga viva, ventresca y aliño de tomate seco

Primer plato:

Risotto de quesos nacionales y albahaca

Plato principal a elegir entre:

Merluza marinera con berberechos

O

Cochinillo o cordero asado al horno de leña con patatas doradas

Tarta de queso con coulis de fresas

Café o infusión

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

Menú C-4

Al centro de la mesa:

Vasito de crema de temporada
Jamón Ibérico de bellota y queso de oveja y trufa
Anchoas del Cantábrico, tomate rallado aliñado, alioli
y tapenade de aceituna negra
Canelón de panceta, idiazábal y portobello
Lascas de bacalao confitado sobre crema de patata y su pilpil

Primer plato:

Mariscada Cardenal
(6 gambas blancas, 4 langostinos, 1 cigala)

Sorbete de limón

Plato principal a elegir entre:

Solomillo de ternera con foie y salsa de trufa
O
Cordero o cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas
O
Rodaballo al horno sobre guiso de boletus y mollejas de pato

Bizcocho de zanahoria con crema de queso

Café o infusión

Pazo de Barrantes Albariño (D.O. Rías Baixas)
Pago Florentino (Vino de la Tierra de Castilla)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa



Menú infantil

(Hasta 12 años)

Nuggets de pollo y arroz blanco con tomate

O

Pasta con salsa boloñesa



A elegir entre:

Escalope de ternera empanado con patatas fritas

O

Daditos de merluza con patatas fritas



Postre y helado



Agua mineral

Refrescos

El precio de los menús infantiles lleva incluida la animación infantil
el día de la comunión



Información adicional

Si desea ampliar esta información, le rogamos solicite una **cita previa** con el departamento de eventos.

Puede reservar visita llamando al **925 22 08 62 Ext. 2** o mediante correo electrónico eventos@haciendadelcardenal.com

Para la reserva del evento en firme se solicitará un depósito de 350€ y se firmará un sencillo contrato con las condiciones y la política de cancelación.

Con la contratación de los menús infantiles, están incluidas 2 horas de animación infantil: (Animación musical, juegos tipo gymkhana, taller bodypainting y pintacaras, taller de pompas de jabón gigantes, globoflexia...).

Una vez finalizada la animación infantil, rogamos que los padres estén muy pendientes de sus hijos ya que existen zonas muy delicadas y poco seguras (como murallas, almenas, piscina sin socorrista, etc.).

En cualquier caso, recordamos que el restaurante no se hace cargo de los más pequeños de la casa.

Rogamos consulten con antelación la posibilidad de contratar cualquier proveedor externo por su cuenta.

Fechas de confirmación de menú, plato principal e invitados definitivos:

- **Selección del menú:** 20 días antes.
- **Plato principal:** 7 días antes, así como número aproximado de comensales, diferenciando adultos y niños.
- **Número definitivo de comensales:** 3 días antes de la fecha de la celebración.

Complementos

Cóctel previo: Sujeto a disponibilidad de espacios, horarios y climatología.

El número mínimo para la contratación de este servicio es de 20 adultos.

La Hacienda del Cardenal podrá ofrecer un cóctel previo a su servicio de comida y cena siempre que los eventos comiencen antes de las 14.00h en horario de comida y a las 21.00h en horario de cena.

Tipos:

Cóctel sencillo: Duración de 30 minutos.

Los aperitivos servidos serán los entrantes a compartir del menú seleccionado (se facilitará el cambio de los aperitivos que no sean de formato cóctel por otros similares).

El suplemento de este servicio es de 8€ /adulto IVA incluido.

Cóctel personalizado: consultar precios y condiciones según preferencias y menú seleccionado.



A finales de Febrero de 2022, publicaremos un catálogo de complementos pensados especialmente para comuniones: Tartas de diseño, Candy bar, Decoraciones extras (globos, flores...), meriendas, reservados para copas post-comunión....

**Esperamos que confíen en la Hacienda del Cardenal
para celebrar un día tan especial y familiar.**



HACIENDA
DEL CARDENAL