



HACIENDA DEL CARDENAL

menus Especiales 2016



Al centro de la mesa:

Cogollos con ventresca Croquetitas caseras de jamón y pollo Berenjenas en tempura con miel de caña

Lomo de cerdo asado con salsa riojana, patatas y champiñones Sorbete de mandarina

Café o infusión

Vinos blanco y tinto de la casa

Agua mineral



Al centro de la mesa:

Crujiente de morcilla Cecina de venado aliñada con aceite de oliva y orégano Cazuelitas de pisto manchego con tostas Croquetas caseras de jamón

Pluma de cerdo ibérico con patatas y atadillo de espárragos

Tarta de la casa

Café o infusión

Vinos blanco y tinto de la casa Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral



Al centro de la mesa:

Ensalada de pimientos asados con ventresca Cuñas de queso manchego Twister de langostinos Berenjenas en tempura con miel de caña Chupito de crema de temporada

A elegir entre:

Medallones de solomillo de cerdo ibérico con crema manzana y patatas gajo

Salmón a la plancha con atadillo de espárragos

Tarta de la casa

Café o infusión

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda) Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio) Agua mineral



MENÚ E4

Al centro de la mesa:

Saquitos de brandada de bacalao con confitura de cebolla Mezclum de setas al ajillo Tartaletas de picadillo de ciervo Ensalada de pimientos asados con ventresca Cuñas de queso manchego con confitura de naranja

A elegir entre:

Lubina al horno

o

Entrecotte a la parrilla

Tarta de la casa

Café o infusión

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda) Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral



Al centro de la mesa:

Crujiente de morcilla
Espárragos verdes en tempura con mayonesa
Salteado de shitake y gambón
Cecina de venado aliñada con aceite de oliva y orégano
Croquetas cremosas de jamón y pollo

Sorbete de mojito

A elegir entre:

Perdiz salvaje roja

Cochinillo asado al horno de leña

o Merluza con refrito de ajetes tiernos

Ponche toledano

Café o infusión

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda) Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio) Agua mineral



Al centro de la mesa:

Espárragos verdes a la plancha con sal negra Saquitos de brandada de bacalao con confitura de cebolla Delicias de codorniz al curry rojo Piruletas de langostinos al ajillo

Crema de temporada

Sorbete de lima

A elegir entre:

Solomillo de ciervo

O

Bacalao sobre espinaca tierna y cebolla pochada

O

Cochicordy asado al horno de leña

Brownie

Café o infusión

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda) Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio)

Agua mineral



Al centro de la mesa:

Ferrero de foie
Piruletas de langostinos
Mezclum de setas al ajillo
Saquitos de brandada de bacalao con confitura de cebolla
Ensalada de tomate, cebolleta tierna y anchoas

Crema de temporada

A elegir entre:

Merluza con asadillo de pimientos rojos y refrito de ajetes tiernos

Cordero asado al horno de leña

Sopa de chocolate blanco

Café o infusión con dulces de Toledo

Vino blanco Cune Verdejo (Rueda) Vino tinto Cune Crianza (D.O.C. Rioja)

Cervezas y refrescos (durante el servicio) Agua mineral



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