



Paseo de Recaredo 24 - 45004 Toledo  
Tel.: 925 22 08 62  
[restaurante@haciendadelcardenal.com](mailto:restaurante@haciendadelcardenal.com)  
[www.haciendadelcardenal.com](http://www.haciendadelcardenal.com)





*Siente y saborea Toledo*



El Restaurante La Hacienda del Cardenal se encuentra en la parte alta de un bellissimo edificio del Siglo XVIII. Nuestros cinco comedores, sobrios y acogedores a la vez, mantienen toda la esencia de la cocina tradicional Castellana con las mejores materias primas.

Cuando se acerca el verano, podrás disfrutar de los extensos jardines de tradición musulmana, inundados por el aroma de sus flores y el sonido de sus fuentes, creando un ambiente de relajación en un sitio único.

¿Aún no conoces el corazón del Cardenal? nuestro horno de leña de encina Romano, lleva asando cochinillos y corderos más de 50 años. No dejes de venir a probarlos.



*Siente y saborea Toledo*

### Menú Infantil

**PRIMEROS A ELEGIR**

Espaguetis con tomate

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Salmorejo con virutas de jamón ibérico

**SEGUNDOS A ELEGIR**

Escalope de ternera con patatas

Huevos fritos con patatas

Daditos caseros de merluza rebozada

**POSTRES A ELEGIR**

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

Helado al gusto

Precio: 18€ IVA incluido  
(Hasta los 12 años)



*Entrantes*

€	
28	Jamón ibérico
15	Tabla de queso Manchego con confitura de naranja
19	Anchoas del Cantábrico con tapenade de aceituna kalamata
26	Carpaccio de bacalao con mahonesa de ajo negro, huevas y brotes
16	Mozarella de búfala (D.O.P.) acompañado de pesto y tomate especiado
17	Tartar de salmón, mango y aguacate
14	Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún
14	Tempura de berenjenas con miel de caña
21	Steak tartar de solomillo “Cardenal”
22	Gambones al ajillo
25	Rabas de bogavante con mahonesa de kimuchi y patata paja
15	Berberechos al vapor con lima
10	Salmorejo con virutas de jamón ibérico
10	Gazpacho “Cardenal”
16	Cazuelita de mollejas de lechal y boletus edulis
11	Croquetas cremosas de jamón ibérico
14	Manitas de cochinillo rebozadas
13	Salteado de verduras con romescu y cebolla crujiente
14	Ravioli de setas con salsa de trufa negra



Pescados

€	
21	Pulpo a la brasa con patatitas doradas y aceite de ajo
21	Merluza a la plancha sobre asadillo manchego y refrito de ajetes
20	Corvina al horno con boletus y trigueros
23	Bacalao confitado con sus callos estofados

Carnes

46	Chuletón de vaca (900 g.) con patatas y pimientos del padrón
20	Perdiz roja estofada a nuestra manera
22	Entrecot de vaca trinchado con patatas y pimientos del piquillo confitados
21	Chuletitas de lechal con pimientos del padrón y patatas

Asados

16	Picantón al horno de leña con patatas y pimientos del padrón
26	Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas
26	Cordero asado al horno de leña con patatas asadas
26	Cochicordy asado al horno de leña con patatas asadas

Precios con IVA incluido

Pan y cubierto 2 €/persona

# *Menú Cardenal*

## PARA COMPARTIR

Lechuga viva aliñada  
Tablita Manchega (lomo, cecina y queso Manchego)  
Tempura de berenjenas con cordón de miel de caña  
Chupito de salmorejo con virutas de jamón ibérico

## CONTINUAMOS ELIGIENDO ENTRE:

Cochinillo al horno de leña acompañado de patatas asadas  
Entrecot de vaca trinchado con patatas y pimientos del piquillo confitados  
Corvina al horno con boletus y trigueros

## PARA TERMINAR:

Tarta de queso con coulis de fresas  
o  
Sorbete  
o  
Nuestro tiramisú

## BEBIDA A ELEGIR

Vino blanco o tinto de la casa  
Agua mineral, cerveza o refresco  
Café o infusión

Precio por persona 45 € IVA y cubierto incluido  
(mínimo para 2 personas)