



MENÚS COMUNIÓN 2017



Menú G-1

Al centro de la mesa:

Espárragos verdes a la sal
Pisto Manchego con huevo de codorniz
Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate
Croquetas de jamón y pollo
Chupito de salmorejo con virutas de jamón

Sorbete de limón al cava

A elegir entre:

Entrecot a la parrilla O Lubina al horno

Tarta de comunión

Café o infusión

Cune verdejo (D.O. Rueda)
Cune crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Copa de licor



Menú C-2

Copa de cava

Al centro de la mesa:

Saquitos de brandad de bacalao con confitura de tomate
Delicias de codorniz con reducción de vermuth
Croquetitas cremosas de jamón ibérico
Espárragos verdes a la sal
Ferrero de foie

Salmorejo con virutas de jamón ibérico

A elegir entre:

Cordero asado en horno de leña con patatas doradas O Merluza con asadillo de pimientos rojos y refrito de ajetes

Tarta de comunión

Café o infusión

Marqués de Riscal verdejo (D.O. Rueda)
Cune crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Copa de licor



Menú G-3

Copa de cava

Al centro de la mesa:

Chupito de salmorejo con virutas de jamón Cañas de lomo ibérico Tabla de quesos manchegos Cazuelita de setas Croquetas cremosas de jamón ibérico Piruletas de langostinos al ajillo

Ensalada de perdiz

A elegir entre:

Bacalao con espinacas tiernas, aceite de albahaca y cebolla caramelizada O Cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas

Tarta de comunión

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)
Copa de licor



Menú C-4

Copa de cava

Al centro de la mesa:

Chupito de salmorejo con virutas de jamón
Jamón ibérico
Chupa chups de queso de cabra con confitura de tomate y albahaca
Delicias de codorniz con reducción de vermuth
Cucharitas de habitas con puerro pochado

Mariscada Cardenal (8 gambas blancas, 4 langostinos, 1 cigala)

Sorbete de limón al cava

A elegir entre:

Solomillo de ternera con foie y salsa de arándanos

0

Cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas

O

Rodaballo al horno

Tarta de comunión

Café o infusión con golosinas de Toledo

Viñas del Vero chandonnay (D.O. Somontano)
Marqués de Murrieta reserva (D.O.C. Rioja)
Agua mineral
Cervezas y refrescos (durante el servicio)
Copa de licor



Menú infantil

Entremeses fríos y calientes

A elegir entre:

Escalopines de ternera empanado con patatas fritas

0

Daditos de merluza con patatas

0

Picantón asado al horno de leña con patatas doradas

Tarta de comunión y helado

Agua mineral Refrescos



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