

Para abrir boca

- 28 € Jamón Ibérico de Bellota
- 15 € Tabla de queso Manchego con confitura
- 19 € Anchoas del Cantábrico con tapenade de aceituna Kalamata y tomate rallado
- 18 € Burrata fresca D.O.P., con guacamole casero y sardina ahumada
- 14 € Tempura de berenjenas con miel de caña
- 12 € Croquetas cremosas de jamón Ibérico
- 14 € Manitas de cochinillo rebozadas
- 22 € Alistado a la plancha con sal Maldon y salsa Mery

De la Huerta al Plato

- 12 € Tomate rosado con piparras, cebolleta y atún con aliño de miel y módena
- 14 € Ensalada de pimientos, ventresca y cebolleta
- 15 € Lechuga viva aliñada con lomo de orza y tomate seco
- 20 € Verduritas salteadas con molleja de pato
- 14 € Ensalada César a nuestra manera (de pollo crujiente o salmón ahumado)
- 20 € Alcachofas a la marinera con almejas y gambas
- 12 € Ensalada de ciervo confitado, escalibada y aliño de sus verduras asadas

Te cautivarán desde el Primer Bocado

- 22 € Steak tartar “El Cardenal”
- 22 € Gambones al ajillo
- 14 € Ravioli de pisto con Manchego curado
- 24 € Arroz meloso de pinzas de bogavante y mejillones
- 20 € Arroz meloso de ibéricos
- 12 € Timbal de morcilla, compota de cebolla roja y pimientos asados
- 14 € Crema de boletus y foie con huevo a baja temperatura y lascas de papada ibérica
- 20€ Tartar de atún rojo (thunnus-thunnus) con helado de tomate y ajo blanco

De la Lonja a Nuestra Cocina

- 23 € Pulpo a la brasa con patata confitada y aceite de pimentón
- 23 € Bacalao confitado, crema de puerros y cebolla crujiente
- 26 € Atún rojo (thunnus-thunnus) con vinagreta de frutas
- 23 € Merluza a la vasca con berberechos
- 24 € Rodaballo con guiso de boletus

Del Campo, El Mejor Plato

- 46 € Chuletón de vaca (900 gr) patatas rústicas y pimientos de padrón
- 23 € Solomillo de ternera, foie y salsa de trufa
- 21 € Perdiz roja estofada a nuestra manera
- 23 € Entrecot de vaca trinchado con patatas rústicas y pimientos del padrón
- 22 € Lomo de ciervo con salsa de mostaza antigua, crema de patata y berenjena de Almagro
- 21 € Chuletitas de cordero lechal

Despacio con Leña y con Tradición

- 18 € Picantón asado al horno de leña con su guarnición
- 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

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 crema de temporada

Continuamos eligiendo entre

Cochinillo al horno de leña acompañado de patatas asadas
Entrecot de vaca trinchado con patatas fritas y pimientos de padrón
Bacalao confitado sobre crema de piquillos y su muselina

Postre a elegir

Tarta de queso con coulis de fresas
Sorbete
Postre de la casa

Bebidas a elegir

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

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

To open mouth

- 28 € Iberian Bellota ham
- 15 € Manchego's cheese with confiture
- 19 € Cantabrian anchovy with Kalamata olive tapenade and grated tomato
- 18 € Burrata (Italian D.O.P.), with homemade guacamole and smoked sardine
- 14 € Tempura eggplant with cane honey
- 12 € Soft croquettes of Iberian ham
- 14 € Fried pork trotters
- 22 € Red shrimp with Maldon salt and Mery sauce

From the Orchard to the plate

- 12 € Pink tomato with piparras, chives and tuna with honey and mustard dressing
- 14 € Baked pepper salad with tuna belly and spring onion
- 15 € Lettuce with orza loin and dried tomato
- 20 € Baby vegetables with duck gizzard
- 14 € Caesar salad with crispy chicken or smoked salmon
- 20 € Seaweed artichokes with clams and prawns
- 12 € Salad of confit deer, escalivada and dressing of roasted vegetables

You will be captivated from the first bite

- 22 € Steak tartar "El Cardenal"
- 22 € King prawns with garlic
- 14 € Ravioli of ratatouille with Manchego's cheese
- 24 € Rice with lobster claws and mussels
- 20 € Rice of Iberian meat
- 12 € Black sausage, red onion compote and roasted peppers
- 14 € Cream of boletus and foie with egg at low temperature and Iberian jowls
- 20€ Red tuna tartare (thunnus-thunnus) with tomato ice cream and white garlic

From the market to our kitchen

- 23 € Grilled octopus with confit potato and paprika oil
- 23 € Cod confit, cream of leeks and crispy onion
- 26 € Red tuna (thunnus-thunnus) with fruits dressing
- 23 € Hake in sauce with cockles
- 24 € Turbot with boletus stew

From the country your best dish

- 46 € Cow ribeye (900G) with “Padrón” peppers and potatoes
- 23 € Sirloin of veal, foie and truffle sauce
- 21 € Wild stewed partridge
- 23 € Grill entrecote with rustic potatoes and “Padron” peppers
- 22 € Loin of deer with old mustard sauce, potato cream and Almagro’s eggplant
- 21 € Grill mountain-lamb chops

Slowly with firewood and tradition

- 18 € Roasted chicken in our wood oven with garnish
- 26 € Roasted suckling pig in our wood oven with potatoes
- 26 € Roasted suckling lam in our wood oven with potatoes
- 26 € Roasted suckling pig and suckling lamb in our wood oven with garnish

Cardenal Menu

First to share

Our lettuce from the orchard
Manchego’s board (loin, smoke meat and Manchego’s cheese)
Tempura eggplant with cane honey
Glass of season cream

Second dishes to choose

Roasted suckling pig in our wood oven with potatoes
Grill entrecote with potatoes and “Piquillo” peppers
Cod confit, with piquillos peper cream and muslin

Dessert to choose

Cheesecake with biscuit base and strawberries
Sorbet
Dessert of the day (ask for our suggestion for today)

Beverages to choose

White and red wine
Mineral water, beer or soft drink
Coffee or tea

Price per person: 45 € VAT included
(minimun 2 people)