



HACIENDA
DEL CARDENAL

MENÚS COMUNIÓN 2023



Menú C-1

Al centro de la mesa:

Tabla Manchega (Salchichón, chorizo y lomo Ibéricos y quesos Manchegos)
Espárragos trigueros fritos sobre pisto hecho en casa
Selección croquetas (Jamón, pollo y carabineros)
Timbal de bacalao con escalibada

Primer plato:

Salmorejo con polvo de jamón Ibérico y huevo

A elegir entre:

Entrecot de vaca madurado a la parrilla (350gr) y su guarnición
con salsa de pimienta verde
O

Dorada con crema de pimientos asados y refrito de ajetes

Postre de Comunión (por definir)

Café o infusión

Cune Verdejo (D.O. Rueda)

Martue (Pago de la Guardia)

Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)

Licores de la casa



Menú C-2

Al centro de la mesa:

Burrata con guacamole, sardina y pesto rojo
Cecina de ciervo con nieve de Manchego
Croquetas cremosas de boletus con ali oli de jamón
Daditos de bacalao en rebozado de cerveza y salsa tártara

Primer plato:

Ensalada de perdiz escabechada con perlas de tomate

Plato principal a elegir entre:

Cordero asado al horno de leña con patatas doradas
O
Cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas
O
Salmón con mantequilla de cítricos y verdura asada

Postre de Comunión (por definir)

Café o infusión

Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano)
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 carcamusas toledanas
Cecina de León con nieve de parmesano
Crepe relleno de puerros y gambas (individual)
Lechuga viva, ventresca y aliño de tomate seco

Primer plato:

Falso risotto de chipirón y zanahoria

Plato principal a elegir entre:

Rodaballo con salsa Mediterránea y aceitunas negras
O
Cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas
O
Cordero asado al horno de leña con patatas doradas

Postre de Comunión (por definir)

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:

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 (individual)
Micuit con crumble de galleta

Primer plato:

Merluza marinera con berberechos

—◆—
Sorbete de limón

Plato principal a elegir entre:

Solomillo de ternera con foie y salsa de trufa, P.X. o Ideazábal
O

Cordero asado al horno de leña con patatas doradas
O

Cochinillo asado al horno de leña con patatas doradas

—◆—
Postre de Comunión (por definir)

—◆—
Café o infusión

—◆—
Mar de Frades 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)

Entremeses (croquetas, calamares e Ibéricos)

O

Pasta con salsa boloñesa

A elegir entre:

Escalope de ternera empanado con patatas fritas

O

Daditos de merluza con patatas fritas

O

Fingers de pollo con patatas fritas

Tarta de Comunión y helado (Corte con espada Hacienda del Cardenal)

(A elegir tarta: San Marcos, Hojaldre y frutas, Chocolate, Tarta de bizcocho fresas y nata, Ponche Toledano, Tarta de Queso, Tarta de limón)

Bebidas

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 (Eventos)** 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 en zona privada del hotel, 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.

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 9€ /adulto IVA incluido.

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



A finales de Febrero de 2023, publicaremos un catálogo de complementos pensados especialmente para comuniones: Tartas de diseño, Candy bar, Decoraciones extras (globos, flores...), etc

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



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com