



# *Menús Bautizos 2016*

*Reservas: 925 22 08 62 // 925 22 49 00*

*Fax: 925 25 16 88*

*restaurante@haciendadelcardenal.com*

*www.haciendadelcardenal.com*



### **Menú B-1**

***Copa de bienvenida San Francisco***

***(Al centro de la mesa)***

**\*\*\*\*\***

***Ensalada pimientos asados y ventresca***

***Queso manchego***

***Tablita manchega***

***Croquetas cremosas de jamón y pollo***

***Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate***

**\*\*\*\*\***

***A elegir entre:***

***Entrecote a la parrilla***

***O***

***Salmón a la parrilla***

***O***

***½ Perdiz a la toledana***

**\*\*\*\*\***

***Tarta de la casa***

***-0-0-***

***Café o infusión***

***Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O. C. Rija)***

***Cervezas y refrescos (durante el servicio)***

***Agua mineral***

***Copa de licor***

**PRECIO; 36,75€ I.V.A. Incluido**



## **Menú B-2**

***Copa de bienvenida con espumoso de cava***

***(Al centro de la mesa)***

**\*\*\*\*\***

***Ensalada de tomate, cebolla tierna y boquerón en vinagre***

***Berenjenas en tempura con miel de caña***

***Cazuelitas de pisto manchego con huevos de codorniz***

***Tartar de salmón, mango y aguacate***

***Chupito de temporada***

**\*\*\*\*\***

***A elegir entre:***

***Merluza con asadillo de pimientos rojos y refritos de ajetes tiernos***

***O***

***Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas***

***O***

***Solomillo de vaca a la parrilla con patatas y pimientos del padrón***

**\*\*\*\*\***

***Tarta (al gusto del cliente) con helado***

***-0-0-***

***Café o infusión***

***-0-0-***

***Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O. C. Rija)***

***Cervezas y refrescos (durante el servicio)***

***Agua mineral***

***Copa de licor***

***Precio: 51,90€ IVA incluido***





### **Menú B-3**

***Copa de bienvenida con espumoso de cava***

***(Al centro de la mesa)***

***Croquetitas caseras de jamón Ibérico y pollo***

***Crujiente de morcilla***

***Espárragos verdes a la plancha con sal negra***

***Tabla manchega***

***Mezclum de setas al ajillo***

***\*\*\*\*\****

***Copa de lima***

***\*\*\*\*\****

***A elegir entre:***

***Lomos de bacalao sobre espinacas tiernas y cebolla pochada***

***O***

***Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas***

***O***

***Solomillo de ciervo***

***\*\*\*\*\****

***Tarta (al gusto del cliente) con helado***

***-0-0-***

***Café o infusión con trufas***

***Vino blanco Cune (Rueda) y tinto Cune (D.O. C. Rija)***

***Cervezas y refrescos (durante el servicio)***

***Agua mineral***

***Copa de licor***

***Precio: 46,80€ IVA incluido***

**EL  
H  
CI  
TOLEDO**

## **Menú B-4**

***Copa de bienvenida con espumoso de cava***

***(Al centro de la mesa)***

***Espárragos verdes a la plancha con sal negra***

***Cecina de venado aliñada con aceite de oliva y orégano***

***Berenjenas en tempura con miel de caña***

***Piruletas de langostinos***

***Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate***

***\*\*\*\*\****

***Sorbete de limón al cava***

***\*\*\*\*\****

***A elegir entre:***

***Merluza con asadillo de pimientos rojos y refritos de ajetes tiernos***

***O***

***Cochinillo asado en nuestro horno de leña con patatas***

***\*\*\*\*\****

***Tarta de Bautizo (al gusto del Cliente) con Helado***

***-0-0-***

***Café o infusión con trufas***

***Vino blanco Marqués de Riscal (D.O. Rueda)***

***Vino tinto Cune Cr. (Rioja)***

***Cervezas y refrescos (durante el servicio)***

***Agua mineral***

***Copa licor o combinado***

***Precio: 41,90€ IVA Incluido***



## **Menú B-5**

***Copa de bienvenida con espumoso de cava rosé***

***(Al centro de la mesa)***

***Jamón Ibérico 5J***

***Ferrero de foie***

***Ensalada de tomate con cebolleta tierna y boquerón en vinagreta***

***Saquitos de brandada de bacalao con confitura de tomate***

***Twister de langostinos***

***\*\*\*\*\****

***Crema de temporada***

***\*\*\*\*\****

***Granizado de naranja***

***\*\*\*\*\****

***A elegir entre:***

***Perdiz estofada a “la Toledana”***

***O***

***Bacalao sobre espinacas y cebolla pochada***

***O***

***Cordero asado al horno de leña con patatas***

***\*\*\*\*\****

***Tarta (al gusto del cliente) con helado***

***Café o infusión***

***Surtido de dulces de Toledo***

***-0-0-***

***Vino blanco Marqués de Riscal (D.O. Rueda)***

***Vino tinto Marqués de Murrieta Cr. (D.O. Rioja)***

***Cervezas y refrescos, Agua mineral***

***(Durante el servicio)***

***Copa licor especial***

***Precio: 62,80€ IVA Incluido***

**EL  
H  
CI  
TOLEDO**



## **Menú B-6**

*Copa de bienvenida con espumoso de cava rosé*

*(Al centro de la mesa)*

*Jamón Ibérico 5J*

*Ferrero de foie*

*Ensalada de pimientos asados y ventresca*

*Cucharita de habitas salteadas*

*Chupa chups de queso de cabra con confitura de tomate y albahaca*

\*\*\*\*\*

*Cóctel de langostinos*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de melón*

\*\*\*\*\*

*A elegir entre:*

*Solomillo de ternera con foie y salsa de arándanos*

*O*

*Cochinillo asado al horno de leña con patatas*

*O*

*Lenguado a la Meniere*

*O*

*Cordero asado al horno de leña con patatas*

\*\*\*\*\*

*Tarta con helado de turrón*

*Café o infusión trufas y tejas*

*Pedro Ximénez*

*-0-0-*

*Vino blanco Marqués de Riscal (D.O Rueda)*

*Vino tinto Marqués de Murrieta (D.O. Rioja)*

*Cervezas y refrescos (durante el servicio)*

*Agua mineral*

*Copa licor o combinado*

*Precio: 68,00€ IVA Incluido*



***\*\*Todos los precios se  
incrementarán un 5% si  
se realizan en nuestros  
jardines***

***NOTA: Rogamos a nuestros clientes, la  
confirmación del número de comensales, así  
como de las opciones de los Segundos Platos con  
48 horas de antelación***

***Restaurante  
EL CARDENAL***