



# Menú Maridajes

Miercoles 20 de julio a las 21:30

**Ceviche de corvina**  
(Grimbergen blanche)

**Piruletas de langostino al ajillo**  
(San Miguel 1516)

**Ensalada de perdiz**  
(Alhambra reserva 1925)



**Lomo de bacalao sobre espinacas tiernas, aceite de albahaca y cebolla caramelizada**  
(Grimbergen blonde)



**Solomillo de ternera al foie con boletus**  
(Mahou maestra)



**Brownie con helado de vainilla**  
(Mahou negra)



**Café o infusión**



**Agua mineral**



**Precio por persona: 42€ IVA incluido**  
Mínimo dos personas y menú a mesa completa

**Con la colaboración de Mahou - San Miguel**

**Reservas: 925 22 08 62 o [restaurante@haciendadelcardenal.com](mailto:restaurante@haciendadelcardenal.com)**