



Menús Navidad 2019-2020

*Días especiales 24, 25, 31 de Diciembre, 1
y 6 de Enero*





Navidad HdC

Cada año, la Hacienda del Cardenal prepara con más ilusión la experiencia gastronómica deseada por todos los comensales en Navidades.

Os presentamos nuestros Menús más especiales: Nochebuena, Menú de Navidad (25 de Diciembre 2019), Nochevieja, Año Nuevo (1 de enero 2020) y día de Reyes (6 de enero 2020).

Además de estos menús, nuestro Restaurante permanecerá abierto a la Carta el resto de días del mes de Diciembre y la Noche de Reyes.

Nuestro hotel dispone de 27 habitaciones, si desea conocer la disponibilidad y hacer una reserva, puede contactar directamente con recepción en: hotel@haciendadelcardenal.com

Todo el equipo de la Hacienda del Cardenal les deseamos salud, alegría y prosperidad para el 2020.



Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com



Menú Nochebuena (24 Diciembre 2019)

20.30h: Recepción de invitados. Servicio de cena a las 21.00h

Copa de cava

Entrantes para compartir:

Queso Manchego curado

Tabla de Ibéricos

Langostinos y gambas cocidas

Ensalada templada de presa Ibérica especiada

Brocheta de chipirón sobre su tinta

Medallón de merluza, risotto de albahaca y pesto rojo

Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas

Mazapanes toledanos

&

Postre navideño

Café o infusión

Pazo de Barrantes, Albariño (D.O. Rías Baixas)

Marqués de Murrieta reserva (D.O.C. Rioja)

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Copa o licor

Precio: 90€ IVA incluido

***Prepago del total de la reserva antes del 20 de diciembre 2019. A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



Menú Navidad (25 Diciembre 2019)

Reservas desde las 13.00h hasta las 15.00h

Entrantes para compartir:

Croquetas cremosas de jamón Ibérico
Tabla de quesos de la Mancha con confitura de tomate
Tempura de berenjenas con miel de caña
Lombarda navideña con berberechos y salsa cítrica

Crema de calabaza

A elegir entre:

Cochinillo o Cordero asado al horno de leña con patatas asadas
O
Rodaballo con guiso de boletus
O
Solomillo de vaca vieja, salsa de trufa, patatas gajo y padrones
O
Merluza a la vasca con berberechos y gambas

Postre de mazapán

Café o infusión

Ercavio, Airén (D.O. La Mancha)
Martue crianza (D.O. Pago de la Guardia)
Agua mineral, cervezas y refrescos
Copa de cava o licor de la casa

Precio: 65€ IVA incluido

***Prepago del total de la reserva antes del 23 de Diciembre 2019. A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



Menú Nochevieja (31 Diciembre 2019)

20.30h: Recepción de invitados. Servicio de cena a las 21.00h

Copa de bienvenida

Entrantes para compartir:

Jamón Ibérico de bellota

Bandeja de sushi

Langostinos cocidos

Tabla de quesos con confitura

Canapés navideños

Bocaditos de bacalao en tempura

Ensalada de bogavante, mango fresco y su vinagreta

Lenguado relleno de carabinero y su bisqué

Sorbete de naranja

Cordero asado al horno de leña y su guarnición

Esfera de turrón

Café o infusión y dulces navideños

Pazo de Barrantes Albariño (D.O. Rías Baixas)

Marqués de Murrieta reserva (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cervezas y refrescos

Copa o licor

Campanadas y Uvas

Precio: 125€ IVA incluido

***Prepago del total de la reserva antes del 27 de Diciembre 2019. A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



Menú especial Año Nuevo (1 Enero 2020)

Reservas desde las 13.00h hasta las 15.00h

Entrantes para compartir:

Croquetas cremosas de jamón y queso azul
Tabla de quesos de la Mancha con confitura
Jamón Ibérico de bellota
Tempura de berenjenas con miel de caña
Burrata D.O.P. con guacamole y sardina ahumada

A elegir entre:

Cordero o Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas

O

Bacalao confitado con crema de puerros y cebolla crujiente

O

Pulpo a la brasa con patata dorada y aceite de pimentón

O

Entrecot de vaca madurado con patata gajo y padrón

Arroz con leche y mermelada

Café o infusión y dulces navideños

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Oh de Romaila (Vino de la Tierra de Castilla)

Agua mineral, cervezas y refrescos

Licores de la casa

Precio: 60€ IVA incluido

***Prepago del total de la reserva antes del 30 de Diciembre 2019. A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



Menú especial Reyes (6 de Enero 2020)

Entrantes para compartir:

Navajas plancha con salsa Mery
Tabla de ibéricos (jamón, lomo ibérico, chorizo y salchichón)
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos
Foie micuit

Risotto marinero Cardenal

Principal a elegir entre:

Cordero o Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas
O
Solomillo de ternera con salsa de manchego curado, patatas gajo y
pimientos de padrón
O
Rodaballo a la Bilbaína

Postre a elegir:

Red Velvet (Santo Tomé)
O
Tarta de queso con coulis de fresas
Café o infusión y dulces navideños

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Cune Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cervezas y refrescos
Licores de la casa

Precio: 60€ IVA incluido

***Prepago del total de la reserva antes del 3 de Enero 2020. A partir de esta fecha no se realizarán devoluciones por cancelación.**



Menú infantil Navidad 2019-2020

(Hasta 12 años)

Entremeses selectos fríos y calientes, incluye:

Embutido
Croquetas de jamón y pollo
Calamares fritos
Ensaladilla rusa

—◆—
A elegir entre:

Chuletitas de lechal con patatas fritas
O
Delicias de merluza a la romana con patatas fritas
O
Espaguetis con boloñesa casera

—◆—
Postre divertido

—◆—
Refresco y agua mineral

Precio: 30€ IVA incluido

Este menú estará disponible los días 24,25 y 31 de Diciembre
así como el 1 y 6 de Enero 2020.

* Prepago según fecha de la reserva, ver condiciones en menús de Adultos que
acompañen a la reserva de este menú infantil.



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com