

Menús

Eventos y Celebraciones

Cocktail

Jamón Ibérico con pan tostado y tomate fresco

Piruletas de Micuit al Dulce de Modena

Tosta de pimientos asados

Caña de Lomo Ibérico

Queso Frito

Croquetas caseras

Buñuelos de Bacalao

Langostinos en Tempura

Brochetas de Rape

Berenjenas Andalúsies (Fritas con cordón de Miel de la Alcarria)

Secreto Ibérico sobre Tosta crujiente

Cuchara de habitas con puerro pochado

Chupitos de Crema de cangrejos

Brochetas de cochinillo

&

Chupitos de granizado de Frutos del Bosque

Agua mineral

Cervezas y Refrescos

Torre Gazate Cza. (D.O. La Mancha)

Añil Macabeo (D.O. La Mancha)

Copa de licor o combinado (hasta 5 años)

Duración del servicio: 2 horas

RESERVAS:

T.: 925 22 08 62 • F.: 925 25 16 88 • E.: restaurante@hoteldelcardenal.com

www.hoteldelcardenal.com



Menú Degustación

Aromas y Texturas

Copa de Kir Royal con Cava Brut muy frío y crema de Cassis

Acompañada de Tosta de Micuit con virutas de Trufa

Piruleta de Langostino “al ajillo”

Croquetas cremosas de Jamón Ibérico

Sushi de aguacate y Salmón

&

Sorbete de Hierbabuena, Apio y Manzana

&

Delicias de pollo con frutos secos y Couscous

Crujientes de Cochinillo

&

Bartolillos de Botín

Café con golosinas de Toledo

Añil (b) D.O. La Mancha

Torre de Gazate Rva. (t) D.O. La Mancha

Cervezas y refrescos

Agua Mineral

Duración del servicio: 2 horas

RESERVAS:

T.: 925 22 08 62 • F.: 925 25 16 88 • E.: restaurante@hoteldelcardenal.com

www.hoteldelcardenal.com



Menú Eventos

E-1

Aperitivos:

Jamón Ibérico sobre pan tostado con tomate fresco

Brochetas de queso fresco con tomatito cereza

Croquetas caseras

Tartaletas de pisto manchego

Chupito de apio y Hierbabuena

Menú:

Crema de cangrejos con picatostes

&

Cordero asado al horno de leña con patatas doradas

&

Sorbete de Jerez con Pasas

Café con golosinas de Toledo

Añil (b) D.O. La Mancha

Torre de Gazate Cza. (t) D.O. La Mancha

Cervezas y refrescos

Agua mineral



RESERVAS:

T.: 925 22 08 62 • F.: 925 25 16 88 • E.: restaurante@hoteldelcardenal.com

www.hoteldelcardenal.com

Menú Eventos

E-2

Aperitivos al centro:

Cuñas de queso Manchego con dulces de membrillo y mostillo

Langostinos y Hortalizas en Tempura

Tostas de Foie con confitura de Tomate y Cebolla

Cazuelitas de Pisto Manchego con Huevos de codorniz

Chupitos de Crema de Calabacín con mejillones

Menú:

Crema de Bogavante

&

Solomillo de Buey a “La Broche” con sus Pimientos asados

&

Sabayón de Piña

Café con golosinas de Toledo

Añil (b) D.O. La Mancha

Torre de Gazate Cza. (t) D.O. La Mancha

Cervezas y refrescos

Agua mineral



RESERVAS:

T.: 925 22 08 62 • F.: 925 25 16 88 • E.: restaurante@hoteldelcardenal.com

www.hoteldelcardenal.com

Menú Eventos

E-3

Aperitivos al centro:

Surtido de Ibéricos (Jamón, Caña de Lomo, Salchichón y Chorizo)

Berenjenas andaluzías (fritas con un cordón de Miel de la Alcarria)

Espárragos Verdes gratinados al Parmesano

Ensalada de Langostinos y Ventresca de Atún, al Vinagre Balsámico

Menú:

Crema de Calabaza a la Trufa, con su toque de cebollino

&

Rape a la Marinera

&

Sorbete de mandarina sobre Granizado de Lima a la Menta

&

Café con Tejas y Bombones

Añil (b) D.O. La Mancha

Torre de Gazate Cza. (t) D.O. La Mancha

Cervezas y refrescos

Agua mineral



RESERVAS:

T.: 925 22 08 62 • F.: 925 25 16 88 • E.: restaurante@hoteldelcardenal.com

www.hoteldelcardenal.com

Menú Eventos

E-4

Aperitivos:

Bocadito de Salmón ahumado con crema de Queso

Chupito de Bloody Mary con Jerez y Apio

Tosta de Micuit al P.X.

Lascas de Parmesano

Milhojas de Bacalao con Tomate

Supremas de Codornices Escabechadas

Langostinos “2 Salsas”

Champiñones con Jamón

Fritos de Merluza con Salsa Tártara

Rollitos de Jamón Ibérico

Menú:

Caldo del Cardenal con su picadillo

&

Mero al Horno con su Tomate, Vieira y Espárragos

&

Cochinillo asado al Horno de Leña

&

Sorbete de Limón al Cava

Tarta de Piña

Café con golosinas de Toledo

Añil (b) D.O. La Mancha

Torre de Gazate Rva. (t) D.O. La Mancha

Cervezas y refrescos

Agua mineral

RESERVAS:

T.: 925 22 08 62 • F.: 925 25 16 88 • E.: restaurante@hoteldelcar

www.hoteldelcardenal.com



Menú Eventos

E-5

Aperitivos:

Lascas de Jamón Ibérico sobre pan tostado con tomate fresco

Caña de Lomo Ibérico y tostas de pimientos asados

Croquetas caseras

Tartaletas de Pisto Manchego con huevos de Codorniz

Cuñas de Queso Manchego y Frutos Secos

Cucharitas de habitas salteadas

Langostinos y Hortalizas en Tempura

Cazuelita de arroz con sus “Tropezones”

Menú:

Crema de Bogavante con Berberechos

&

Espárragos Templados con Salsa Holandesa

&

Sorbete de Apio y Hierbabuena

&

Carré de Ternera asado con Patatas Glaseadas y Champiñones

&

Tarta de Frambuesas con Helado de Queso Manchego

Café con golosinas de Toledo

Añil (b) D.O. La Mancha

Torre de Gazate Cza. (t) D.O. La Mancha

Cervezas y refrescos

Agua mineral

RESERVAS:

T.: 925 22 08 62 • F.: 925 25 16 88 • E.: restaurante@hoteldelcar

www.hoteldelcardenal.com



Menú Eventos

E-6

Aperitivos:

Surtido de Ibéricos

Tartaletas de Pisto Manchego con huevos de Codorniz

Canapés de Huevas de Trucha

Piruletas caramelizadas de Micuit

Fritos de Queso Manchego

Langostinos y Hortalizas en Tempura

Croquetas Cremosas de Jamón

Buñuelos de Bacalao

Menú:

Crema de Espárragos con sus puntas

&

Zarzuela de Bogavante

&

Sorbete de Hierbabuena

&

Jamón Asado al Horno de Leña con Ciruelas y Flan de Patata

&

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla

Café con golosinas de Toledo

Añil (b) D.O. La Mancha

Torre de Gazate Cza. (t) D.O. La Mancha

Cervezas y refrescos

Agua mineral

RESERVAS:

T.: 925 22 08 62 • F.: 925 25 16 88 • E.: restaurante@hoteldelcar.com
www.hoteldelcardenal.com



En todos los Menús el Plato Principal podrá ser sustituido por nuestro excepcional

COCHINILLO ASADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

PROBABLEMENTE

EL MEJOR COCHINILLO ASADO DEL MUNDO

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.

Muchas gracias.

RESERVAS:

T.: 925 22 08 62 • F.: 925 25 16 88 • E.: restaurante@hoteldelcardenal.com

www.hoteldelcardenal.com