

Menús

Especiales y Ejecutivos

Menú Grupo

G-1

Aperitivos al centro:

Espárragos gratinados al Parmesano

Caña de lomo ibérico sobre tostas de Tomate fresco

Cazuelitas de Pisto Manchego

Croquetas Cremosas de Jamón con confitura de tomate

&

Lomo de Cerdo asado al Horno de Leña con sus patatas panaderas y salsa Diabla

&

Pudin de Frutas con Helado de Vainilla

&

Café

Agua mineral

Vino blanco Añil D. O. (La Mancha)

Torre de Gazate D. O. (La Mancha)



RESERVAS:

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

www.hoteldelcardenal.com

Menú Grupo

G-2

Aperitivos al centro:

Ensalada Periñaca

Queso Manchego Semicurado (D.O.) con dulce de Membrillo y Mostillo.

Cecina de Venado aliñada con Aceite y Orégano

Croquetas cremosas de Jamón

Tiritas de Calamar rebozado con salsa Tártara

Broquetas de Queso Fresco y Tomatito Cereza

&

Solomillo de cerdo a “La Broche” con sus Patatas panaderas y Puré de Manzana

&

Sorbete de Jerez con Pasas

Golosinas de Toledo

&

Café

Agua mineral

Vino blanco Añil D. O. (La Mancha)

Torre de Gazate D. O. (La Mancha)



RESERVAS:

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

www.hoteldelcardenal.com

Menú Grupo

G-3

Aperitivos al centro:

Caña de Lomo Ibérico, sobre Tostas de Tomate Fresco

Berenjenas andalusíes (Rebozadas y Fritas con cordón de Miel)

Zarzuela de Setas “Al ajillo”

Ensalada de Ventresca de Atún y Langostinos, sobre Lecho de Lechugas

Cazuelas de Pisto Manchego, con Huevos de Codorniz

Tostas de Morcilla de Burgos con Piñones

&

A elegir entre:

Dorada al Horno

Escalopines de Ternera a “La Madrileña”

&

Bavaresa de Turrón

&

Café

Agua mineral

Vino blanco Añil D. O. (La Mancha)

Torre de Gazate D. O. (La Mancha)



RESERVAS:

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

www.hoteldelcardenal.com

Menú Grupo

G-4

Aperitivos al centro:

Tostas de Pimientos Asados

Cecina de Venado aliñada con Aceite y Orégano

Croquetas cremosas de jamón

Gouyones de Mero con salsa Tártara

&

Lomos de Salmón al caldo corto, Salsa Muselina al Caviar

&

Granizado de Lima a la Menta

&

Jamón Braseado, Patatas Panaderas, Puré de Manzana y Salsa Diabla

&

Ponche Toledano, con Helado de Vainilla

&

Café con Tejas y Trufas

Agua mineral

Vino blanco Añil D. O. (La Mancha)

Torre de Gazate D. O. (La Mancha)



RESERVAS:

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

Menú Grupo

G-5

Aperitivos al centro:

Cazuelitas de Pisto Manchego con Huevos de Codorniz

Croquetas cremosas de Jamón

Caña de Lomo Ibérico sobre Tostas de Salmorejo

Ensalada Templada de Queso de Cabra con Aceite de Albahaca y Piñones

&

Crema de Calabaza con virutas de Trufa

&

A elegir entre:

Lubina al Hinojo

Cochinillo Asado al Horno de Leña

&

Tarta Alaska

&

Café con Golosinas de Toledo

Agua mineral

Vino blanco Añil D. O. (La Mancha)

Torre de Gazate D. O. (La Mancha)



RESERVAS:

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

www.hoteldelcardenal.com

Menú Grupo

G-6

Aperitivos al centro:

Surtido de Ibéricos (Jamón, Caña de Lomo, Chorizo Ibéricos y Queso Manchego), acompañado de unas rodajas de tomate aliñadas

Micuit de Foie al Pedro Ximénez

Piruletas de Gambas “al ajillo”

&

Supremas de Mero en salsa verde

&

Contra de Ternera asada al “Río Viejo”
con sus Patatas Doradas sobre lecho de Champiñón

&

Helado de Dulce de Leche a la Flor de Sal

&

Café con Golosinas de Toledo

Agua mineral

Vino blanco Añil D. O. (La Mancha)

Torre de Gazate D. O. (La Mancha)



RESERVAS:

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

Menú Grupo

G-7

Aperitivos al centro:

Cecina de Venado aliñada con Aceite y Orégano

Cazuelitas de Pisto manchego con Huevos de Codorniz

Cazuela de Langostinos “al ajillo”

Micuit de Foie al Pedro Ximénez

Croquetitas cremosas de Jamón

Habitas salteadas con Morcilla y Piñones

Choricitos de Ronda

&

Granizado de Naranja al Cava

&

A elegir entre:

Solomillo de Buey a “La Broche”, con sus pimientos asados y patatas panaderas

Supremas de Mero en Salsa verde

Media Perdiz estofada a “la Toledana”

Cochinillo Asado al Horno de Leña

&

Semifrío de trufa

&

Café con Tejas y Golosinas de Toledo

Agua mineral

Vino blanco Añil D. O. (La Mancha)

Torre de Gazate D. O. (La Mancha)

RESERVAS:

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

www.hoteldelcardenal.com



Menú Grupo

G-8

Aperitivos al centro:

Jamón Ibérico de Bellota, con Pan Tostado y Tomate Fresco

Micuit de Foie al Pedro Ximenez

Pisto Manchego con Huevos de Codorniz

Piruletas de Gambas “al ajillo”

Habitas salteadas con Morcilla y Piñones

Espárragos Verdes Gratinados “al Parmesano”

&

Crema de Bogavante

&

Sorbete de Apio

&

A elegir entre:

Corazón de Solomillo de Vacuno, con Tomates Verdes Fritos y Patatas Panadera

Zarzuela de Rape y Marisco

Cordero Asado al Horno de Leña

&

Tarta de Queso fresco y Chocolate Blanco

&

Café con Trufas y Golosinas de Toledo

Agua mineral

Vino blanco Añil D. O. (La mancha)

Torre de Gazate D. O. (La Mancha)

RESERVAS:

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

www.hoteldelcardenal.com



En los Menús: G-6, G-7 y G-8, 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