



Bodas Hacienda del Cardenal

2025

Precio: 146,00€

Aperitivos

Vasito de crema de temporada
Tartaleta de ensaladilla con huevos de salmón
Hojaldrito de guacamole con sardina
Buñuelos de bacalao con miel
Vieira braseada con curry rojo y mango
Brocheta de pulpo con ajada de pimentón
Cazuelita de pollo braseado a la naranja
Croquetas variadas
Cucharita de salmón ahumado con wakame y galleta
Patatas bravioli
Saquito de carrillada de ternera

Bebidas para aperitivo

Agua mineral, refrescos, cerveza y vino.

Mesas gastronómicas

Mesa de cava (cava de bienvenida con bodegón de frutas de temporada)
Mesa de vinos de la tierra (selección de los vinos blancos y tintos manchegos)
Rincón de aceite de oliva (selección de aceites de oliva y panes)
Corner manchego (platos de la región de temporada, a elegir 3 entre: pisto, asadillo, migas, carcamusas o gachas)

Menú de boda

Primer plato

Salmorejo cardenal con vinagreta de verduras y polvo de jamón
Crema de marisco con viera braseada y lascas de bacalao

Hacienda del Cardenal

Ensalada de perdiz escabechada con tomate especiado
Timbal de verduras asadas con bacalao, dulce de tomate y salsa romesco
Lubina al horno con refrito de tomate, albahaca y patatas confitadas
Lomo de bacalao con pamentier de patata y guiso de sus callos
Corvina con bisqué de marisco y nieve de coliflor
Rodaballo sobre salsa de maíz y verduritas baby (suplemento 5€)
Pez mantequilla con crema de zanahoria asada y cebolleta glaseada (suplemento 2€)
Mariscada Cardenal (suplemento 25€): 4 gambas, 3 langostinos, 1 cigala y 1 nécora u 8 gambas, 4 langostinos y 1 cigala

Sorbetes (4€ suplemento)

Mojito
Limón al cava
Mandarina

Plato principal

Solomillo de ternera, patatas panaderas y salsa trufa
Lomo de ciervo con patatas confitadas y salsa de mostaza
Presa ibérica con patatas revolconas y compota de manzana
Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas (suplemento 5€)
Cordero asado al horno de leña con patatas asadas (suplemento 7€)
Cochicordy asado al horno de leña con patatas asadas (suplemento 5€)
Guarnición de foie fresco a la plancha (recomendado para el solomillo) (suplemento 4€)

Postre

Postre de boda
Café o infusión con dulces

Bodega

Marqués de Riscal, Verdejo (D.O Rueda)
Añil, Macabeo (D.O Mancha)
El Marido de mi Amiga, Malvasia, Sauvignon, Tempranillo (D.O Rioja)
Cune Verdejo (D.O Rueda)
Volver, Sauvignon y Verdejo (D.O Rueda)
Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C Rioja)

Hacienda del Cardenal

Cune Roble (D.O Ribera del Duero)

La planta (D.O Ribera del Duero)

Cune Crianza (D.O.C Rioja)

Martue (D.O Pago de la Guardia)