



Bodas Hacienda del Cardenal

2026

Precio: 149,00€

Aperitivos

Vasito de crema de temporada
Calamarcitos con mayonesa de lima
Hojaldrito de guacamole con anchoa
Tomates cherry semisecos con jengibre
Huevo trufado
Cremoso de queso de cabra y arándanos
Cazuelita de pollo braseado a la naranja
Croquetas variadas
Daditos de atún en escabeche de tomate y albahaca
Crujiente de ternera teriyaki
Patatas bravioli

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: asadillo, migas y carcamusas

Menú de boda

Primer plato

Salmorejo Cardenal con vinagreta de verduras y polvo de jamón
Crema de puerro asado con daditos de ciervo marinado
Ensalada de Perdiz escabechada con tomate especiado

Hacienda del Cardenal

Ensalada de flores de salmón con salsa tártara y brotes
Taco de bacalao con guiso de sus callos y patatas glaseadas
Salmón al horno con tallarines de verduras al vermut blanco
Ensalada de bogavante con vinagreta de fresas y mango (Suplemento 9€)
Mojama de atún con vinagreta de tomate y ajo blanco (Suplemento 6€)
Merluza con salsa de curry rojo y mango con verduritas asadas (Suplemento 4€)

Sorbetes (4€ suplemento)

Mojito
Limón al cava
Mandarina

Plato principal

Magret de pato con patata panadera y salsa de frutos rojos
Lomo de ciervo con patatas confitadas y salsa de mostaza
Solomillo de ternera, patatas panaderas y salsa a elegir (Trufa, ciruela o queso de romero)
(Suplemento 4€)
Guarnición de foie fresco a la plancha (recomendado para el solomillo) (Suplemento 4€)
Cochinillo asado al horno de leña con patatas asadas (Suplemento 5€)
Paletilla de cordero asado al horno de leña con patatas asadas (Suplemento 10€)

Postre

Torrija con helado
Crujiente de avellanasTarta de queso con frutos rojos y helado
Mini red velvet
Ponche toledano con helado
Tiramisú
Hojaldre con crema y fresas naturales
Tarta selva negra
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)

Hacienda del Cardenal

Cune Verdejo (D. O Rueda)
Volver, Sauvignon y Verdejo (D. O Rueda)
Marqués de Murrieta Reserva (D. O. C Rioja)
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)