



CIGARRAL DEL ÁNGEL

BODAS Y EVENTOS

BODAS 2018

~

Sales Manager

Sara Cuesta ~ Lucía Carrascosa

Tlfs. 925 25 67 45 / 683 66 62 00

info@cigarraldelangel.com

~

Cigarral del Ángel

Ctra. de la Puebla de Montalbán, S/N

45004 Toledo

~

www.cigarraldelangel.com



Un sitio con una magia especial,
un lugar único para celebrar el día más feliz
de nuestra vida ...

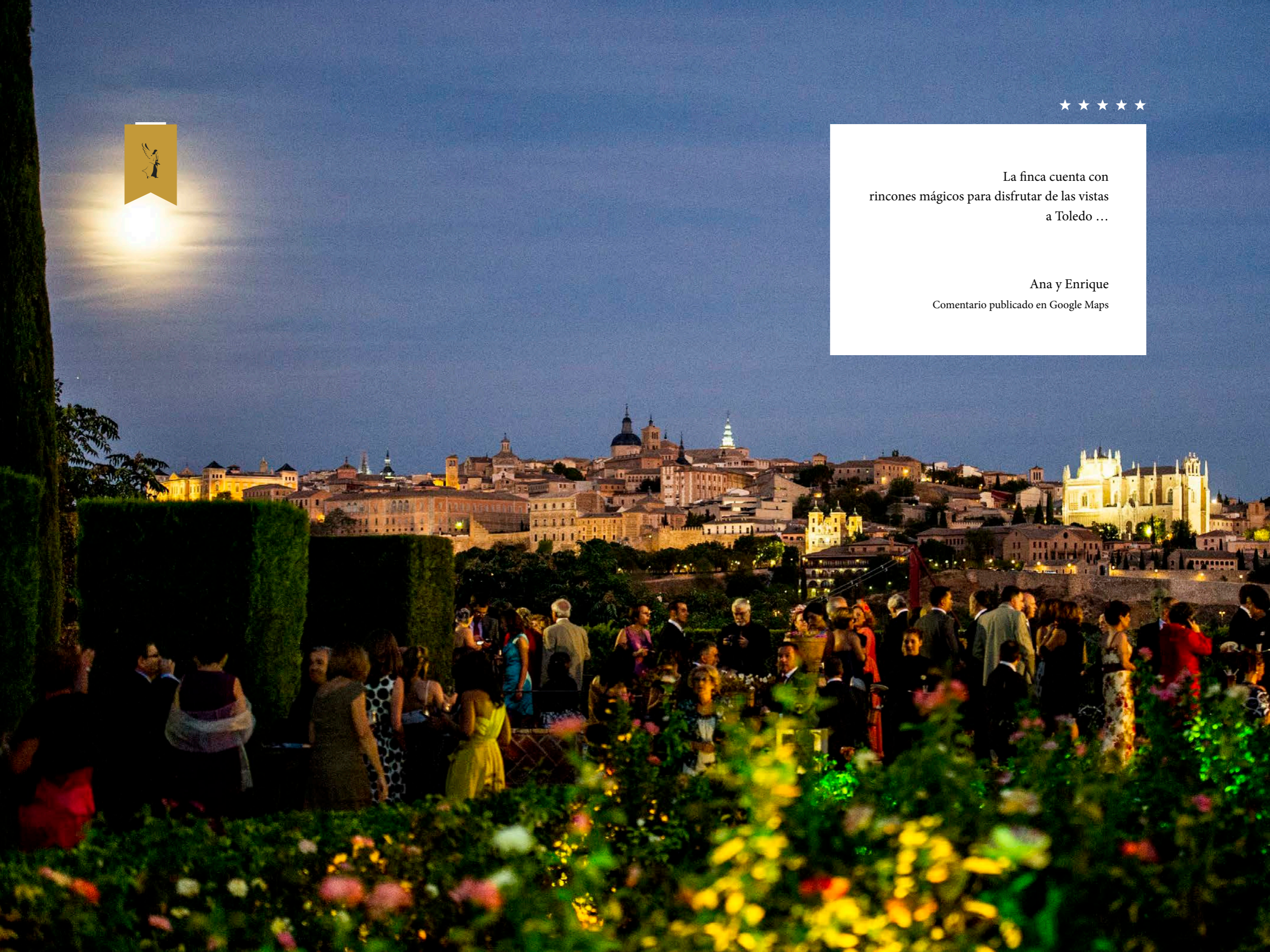
Nieves Álvarez Gonzalez
Comentario publicado en Google Maps





La finca cuenta con
rincones mágicos para disfrutar de las vistas
a Toledo ...

Ana y Enrique
Comentario publicado en Google Maps





Cuando entré por su gran portada
y me encontré aquellos maravillosos
jardines me trasladaron a un Toledo
desconocido ...

Virginia Alonso
Comentario publicado en Google Maps



★ ★ ★ ★ ★

Lo maravilloso es que toda la finca es para ti y los invitados pueden pasear por donde quieran, hacerse fotos e incluso entrar en una pequeña capilla del siglo XVII donde en mayo se celebra la romería ...

Marian Brandi
Comentario publicado en Google Maps



Realmente impresionante,
sus jardines, miradores y salones, hacen del
Cigarral un lugar con muchísimo encanto
...

Lucía Ortín
Comentario publicado en Google Maps

★★★★★

Cada uno de los invitados nos dijo que el lugar era espectacular, e incluso alguno de los más exigentes nos comentó que era el sitio de bodas más bonito en el que había estado ...

María Brandi

Comentario publicado en Google Maps





Es un sitio mágico al atardecer ...

Julio de Alba

Comentario publicado en Google Maps





No es solo una recomendación lo que queremos expresar sino una gran gratitud al Cigarral y a todas aquellas personas que hacen aún más especial el día y días antes de la boda ...

Julio de Alba

Comentario publicado en Google Maps





CIGARRAL DEL ÁNGEL

BODAS Y EVENTOS

BIENVENIDOS AL CIGARRAL DEL ÁNGEL

Una joya de un valor histórico incalculable, por su ermita, por sus terrazas, por sus jardines, por su leyenda, por la gran variedad de artistas y personalidades que han disfrutado de este enclave único con vistas a la ciudad de Toledo. **Bienvenido al lugar que nunca pensaste que existiera.**

- El Cigarral más antiguo de los históricos de Toledo
- Escenario de una hermosa leyenda toledana
- **100.000 m² con espectaculares y múltiples espacios** para que cada boda sea única
- Patios, terrazas, jardines, plazas... **un sin fin de espacios para bodas al aire libre con encanto**
- Lugar único en el mundo: jardines de origen árabe, ermita de S. XVII, salones, terrazas con vistas a Toledo...
- **Un oasis para los sentidos** y un homenaje a la jardinería de primer nivel
- Situado a orillas del río Tajo, con **unas vistas únicas del casco histórico de Toledo**
- Un complejo altamente funcional, con amplios aparcamientos y muy bien comunicado
- Perfectamente acondicionado para ser utilizado cualquier día del año, con todas sus instalaciones equipadas y climatizadas
- Una finca espectacular muy cerca de Madrid, a escasos 50 minutos



Paseo de los Cipreses

La sensación de entrar en un lugar especial y majestuoso quedará en el recuerdo de todos: un elegante paseo de estilizados cipreses.



Plaza de la Ermita

La Plaza de la Ermita es el lugar central del complejo. De gran elegancia, la plaza es el nexo de unión de todos los elementos del Cigarral. Situada entre la Terraza de los Pinos, la Ermita y el Patio de los Poetas, los dos caminos arbolados de entrada van a dar a este gran espacio adornado por una sucesión de arcos de piedra y ladrillo cubiertos de enredadera y rosas.



Ermita

La ermita del Cigarral del Ángel Custodio es sin lugar a dudas la parte más noble del recinto del primitivo convento capuchino. Fue erigida como sede provisional del monacato de Toledo, y su inauguración data del año 1633.

La construcción fue encargada al arquitecto Juan Bautista Monegro (1545-1621), uno de los mejores dentro del barroco clasicista de la escuela castellana (y autor, por encargo de Felipe III, de un total de once estatuas de gran tamaño para la obra del Monasterio del Escorial, así como autor de la Capilla de Nuestra Señora del Sagrario para la Catedral de Toledo).





Patio de los poetas

El Cigarral del Ángel fue desde el XVII lugar de reunión de los más afamados poetas y artistas del Siglo de Oro, bajo el mecenazgo del Cardenal Sandoval y Rojas.

En este patio se rinde homenaje a muchos de ellos con una serie de bustos distribuidos entre cipreses en medio de una jardinería exquisita y juegos de fuentes de inspiración árabe.

Todo ello culminado con un exclusivo mirador al final del patio desde donde se puede contemplar la ciudad histórica. Es un espectacular espacio para ofrecer un cóctel en cualquier evento o celebración.





Claustro

Un banquete en este espacio siempre será recordado por su exclusividad. Dispone de un corredor de 380 m² abovedado con columnas porticadas que rodea un elegante jardín central, y una terraza aneja de 180 m² con espectaculares vistas al río Tajo y a la ciudad histórica de Toledo. Provisto de un aljibe y una cueva originales del XVII, está adornado con tres fuentes ornamentales de piedra entre parterres con una esmerada decoración floral.



Terraza del Río

Rodeada de árboles centenarios por un costado, y por la ribera del Tajo por el otro, la Terraza del Río dispone de una de las más espectaculares vistas de Toledo. Una panorámica inigualable en un lugar histórico. Es ideal para cualquier tipo de celebración al aire libre. Sorprenderá a sus invitados con este enclave único, lleno de encanto y siempre acariciado por el rumor del río.



Salón Panorámico

El Salón Panorámico es un gran espacio cubierto a los pies del río Tajo con magníficas vistas de la ciudad histórica de Toledo a través de sus ventanales.



MENÚS 2018

UNA COCINA CON ESTRELLA

Iván Cerdeño, único cocinero en lograr una estrella Michelin en Toledo, lidera el proyecto gastronómico del Cigarral del Ángel.

Ha sido el encargado de diseñar y elaborar cada uno de los menús ofrecidos en este dossier.

Su cocina es el reflejo de su manera de entender el mundo, de alguien cuyos mejores recuerdos se asocian al olor de los bollos recién hechos en casa por su abuela y a los paseos a caballo con su abuelo por las orillas del Tajo. Memoria y paisajes que interpreta en su cocina, fruto de la evolución del conocimiento heredado de la casa de comidas familiar en Mocejón —donde su madre Consuelo interpreta desde hace décadas un recetario tradicional—, lugar donde se crió y al que vuelve casi a diario. Allí se encuentran las raíces de una cocina que Iván hace compatible con la innovación, la creatividad y el uso de nuevas técnicas aprendidas en su paso por los mejores restaurantes del mundo. Pocos como él saben que el gusto evoluciona con nosotros, pero que nuestros recuerdos permanecen inalterables.



Técnica, sabor y estética. La de Iván Cerdeño en una cocina sólida, de raíz, gustosa y refinada. También es equilibrada y distinguida, de altas miras, armónica y ligera, pero sobre todo es una cocina de fondo, de verdad, sin concesiones.

Memoria y entorno para una cocina eterna llena de texturas y matices que la hacen única



MENÚ CON ÁNGEL

CÓCTEL

- Escabeche de arenque y pepino con yogur especiado
- Bollito de queso manchego
- Bombón de perdiz toledana
- Mil hojas de foie gras con espuma de membrillo
- Carcamusas, requesón y cilantro
- Mejillón aliñado jugo de cítricos sobre lima fresca
- Atascaburras
- Ensalada de cochinillo, vinagreta de curry y cilantro
- Gachas en espuma
- Multifritura de “pescaito”, huevas y algas
- Buñuelo de pisto toledano y huevo frito
- Croquetas artesanas

OPCIONES DE CAMBIO DE CANAPÉS SIN COSTE ADICIONAL

- Rulo de lomo de orza y emulsión de hierbas
- Brochetas de ibérico y salsa oriental
- Sahsimi de salazones y salmorejo
- Tostada de kikos con aguacate y sardina



~ COCINA PROPIA



ENTRANTE (A ELEGIR)

- Carpaccio de tomates seleccionados, fresas con albahaca y virutas de queso toledano
- Gazpachuelo de vendimia, sardina salada y pan de galianos
- Ravioli de morteruelo, hongos y el caldo de las lentejas
- Huevo de temporada (Invierno, primavera - verano u otoño)
- Pulpo aliñado con papada crujiente y sopa de patata ahumada
- Salmorejo, huevas y salazones

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

- Escabeche de ave, cebollitas tiernas encurtidos y brotes
- Laminado de presa ibérica, vinagreta de jamón y tomates casi secos
- Bacalao asado, espinacas y pasas con ali-oli de miel
- Caballa en adobo, crema de maiz acidulce y salicornia

~ COCINA PROPIA



SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Carrillada guisada al curry rojo de asadillo, albahaca, menta y cilantro
- Solomillo de cerdo a la orza, aromas del Corpus y papas al mojo verde
- Cierva de los montes de toledo, yogur especiado y frutos de su entorno
- Pescadilla en salsa verde de algas y ortiguillas
- Lomo de dorada en escabeche de shiso morado
- Salmón con miso rojo, naranja, pomelo y alcaparrones
- Solomillo de ternera con estofado de setas de temporada al romero

POSTRE (A ELEGIR)

- Recuerdos de Toledo
- Tarta tres culturas
- Aguacate coco y fresas de Aranjuez.
- Chocolate con Ángel
- Yogur, pasión y frutos rojos

BEBIDAS

- Vino blanco y tinto: ponemos a su disposición nuestra carta de vinos con una gran variedad de referencias
- Agua, cerveza, refrescos y zumos
- Café, licor y cava

MENÚ PREMIUM

CÓCTEL

- Escabeche de arenque y pepino con yogur especiado
- Bollito de queso manchego
- Bombón de perdiz toledana
- Mil hojas de foie gras con espuma de membrillo
- Carcamusas, requesón y cilantro
- Mejillón aliñado jugo de cítricos sobre lima fresca
- Atascaburras
- Ensalada de cochinillo, vinagreta de curry y cilantro
- Gachas en espuma
- Multifritura de “pescaito”, huevas y algas
- Buñuelo de pisto toledano y huevo frito
- Croquetas artesanas

PUESTOS CON ÁNGEL

- Puesto de jamón con cortador (Jamón ibérico de bellota)
- Showcooking: brochetitas de ibérico adobadas y patatas crujientes
- Rincón de cerveza: Alhambra reserva, Grimbergen, Mixta, König Ludwig Trigo, Warsteiner Premium y Mahou (Elección de cuatro marcas)
- Isla de arroz: risotto de setas, arroz a la marinera, arroz mixto, fideua negra de sepia (Elección de un arroz)

OPCIONES DE CAMBIO DE CANAPÉS SIN COSTE ADICIONAL

- Rulo de lomo de orza y emulsión de hierbas
- Brochetas de ibérico y salsa oriental
- Sashimi de salazones y salmorejo
- Tostada de kikos con aguacate y sardina



~ COCINA PROPIA

ENTRANTE (A ELEGIR)

- Gazpacho de cerezas con queso manchego
- Sopa de maíz de la tierra y trucha del alto tajo
- Guiso de puerro y mousse de patata trufada
- Nuestra versión de la capresse
- Rape aliñado, emulsión de cítricos y sopa al cuarto de hora
- Bizcocho de ajo y pimentón, yema batida y caldo de la sopa de ajo (recomendado invierno)
- Ajo blanco de coco, atún, sandía y sésamo negro (verano)

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

- Bogavante en ensalada, tartar de mango, aguacate y aliño de su coral
- Ensalada de perdiz roja escabechada foie gras, alubias y vinagreira de miel y naranja
- Pasta rellena de centollo, migas del mar y hierbas frescas
- Salmón con miso rojo, naranja pomelo y alcaparrones
- Tiznao cervantino de bacalao.
- Tatin de foie gras y manzana, almendra y aromas de vainilla



~ COCINA PROPIA



SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Pluma de Ibérico marinada y asada con guiso de berenjenas de Almagro y mostaza
- Timbal de cordero cebolletas asadas con romesco
- Rabo de toro estofado al tinto de Toledo y parmentier a la vainilla
- Merluza de pincho en jugo frío de piparras
- Rodaballo asado en papillot de verduras con crema de cítricos
- Solomillo de ternera con estofado de setas de temporada al romero

POSTRE (A ELEGIR)

- Recuerdos de Toledo
- Tarta tres culturas
- Aguacate coco y fresas de Aranjuez
- Chocolate con Ángel
- Yogur, pasión y frutos rojos

BEBIDAS

- Vino blanco y tinto: ponemos a su disposición nuestra carta de vinos con una gran variedad de referencias
- Agua, cerveza, refrescos y zumos
- Café, licor y cava

~ COCINA PROPIA



MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

- Lasaña de pasta fresca con rica boloñesa y queso rallado
- Entremeses fríos y calientes
- Tallarines a la carbonara
- Sopa de picadillo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Jamoncito de pollo asado con patatas panaderas
- Escalopines de ibérico con guarnición
- Solomillo de ternera a la plancha
- Hamburguesa con patatas fritas

POSTRE (A ELEGIR)

- Bizcocho templado de chocolate con helado de vainilla
- Tarta de fresa y nata
- Dulce de chocolate blanco y combinada salsa de chocolate negro

~ COCINA PROPIA



BARRA LIBRE Y RECENA
2 horas de barra libre

AMPLIACIÓN DE BARRA LIBRE

La barra libre puede ser ampliable hasta las 06.00h.

Recena

DISC JOCKEY

El cigarral pone a su disposición un **servicio íntegro de amenización y un Dj profesional durante la barra libre** hasta las 22.00h o las 04.00h de la madrugada.

Si el cliente desea contratar otra discoteca móvil diferente deberá abonar un suplemento.

RECENA

- Pequeños molletes de tortilla española
- Mini pizzas artesanas elaboradas en casa
- Tostas de jamón ibérico y tomate a la albahaca
- Bocaditos de queso calientes
- Surtido de sandwich variados de ibéricos y patés
- Dulces variados
- Profiteroles rellenos de crema chantilly y chocolate caliente
- Gofres con salsa de chocolate blanco y negro
- Crepes de naranja y cacao soluble



NUESTRO MENÚ INCLUYE

- Asesoramiento personalizado
- Cóctel de aperitivo de entrada
- Menú compuesto por entrante, primer plato, segundo plato y postre
- Distintos tipos de centros de mesa con flor de temporada (a elegir uno)
- Distintos modelos de mantelería (a elegir uno)
- Servicio de guardarropa
- Exclusividad de salón y terrazas
- Parking exterior con capacidad para 500 vehículos
- Degustación de menú para los novios (6 personas)
- Elaboración de menús especiales
- Minutas impresas personalizadas
- Barra libre de 2 horas como máximo hasta las 22.00 h o hasta las 04.00 h
- Sitting Plan



CONDICIONES GENERALES

TEMPORADAS

Temporadas Zona del Palacete

Temporada alta: sábados de mayo a septiembre con un mínimo de 150 adultos.

Temporada baja: resto de fechas con un mínimo de 100 adultos.

Temporadas Zona del Río

Temporada alta: sábados de mayo a septiembre con un mínimo de 200 adultos.

Temporada baja: resto de fechas con un mínimo de 180 adultos.

HORARIOS

Boda almuerzo: de 14.00h a 22.00h.

Boda cena: de 20.00h a 04.00h.

Si se realiza boda civil en el cigarral los horarios se amplían de 12.00h a 22.00h o de 18.00h a 04:00h.

CONTRATACIÓN

- Para formalizar la reserva en el Cigarral, se firmará un contrato con el mismo y se entregará una fianza de **3000€** por transferencia bancaria o ingreso en cuenta.
- En la Zona del Palacete de Fina el montaje en exterior conlleva un suplemento de 650€.
- En la Zona del Río tanto el montaje interior como el exterior conlleva un suplemento de 650€.
- El 70% del pago se realiza 10 días antes de la boda por transferencia bancaria o talón conformado.
- El resto será abonado el día después de la boda (en caso de boda en viernes) o al lunes siguiente así como los servicios extras contratados con el cigarral.
- El número de comensales adultos se confirma 10 días antes de la boda dejando un margen de error de 5 arriba ó 5 abajo.
- El menú se confirmará con 2 meses de antelación.



CEREMONIAS CIVILES



CEREMONIAS CIVILES

ZONA DEL RÍO

Con maestro

Incluye los siguientes servicios:

- Maestro de ceremonias de la empresa Carlos Villalta y protocolo de la ceremonia
- Megafonía
- Decoración de la ceremonia: mesa del maestro, tapete de tul, 12 ramilletes de flores en las sillas centrales, 1 centro de flores en la mesa, una cesta de pétalos a juego, banco de novios y alfombra
- 120 sillas de madera blanca

Sin maestro y sin flores

Incluye los siguientes servicios:

- Megafonía
- Banco de novios, mesa del maestro y alfombra
- 120 sillas de madera blanca