



CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Trán Córdova*



EVENTOS 2022 / 2023

~

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](http://www.cigarraldelangel.com)





★★★★★

Celebramos en el Cigarral del Ángel una cena de empresa que resultó ser un éxito. El servicio fue eficaz y rápido, además de una buena comida. En definitiva, una muy buena experiencia.

Olga Jimenez

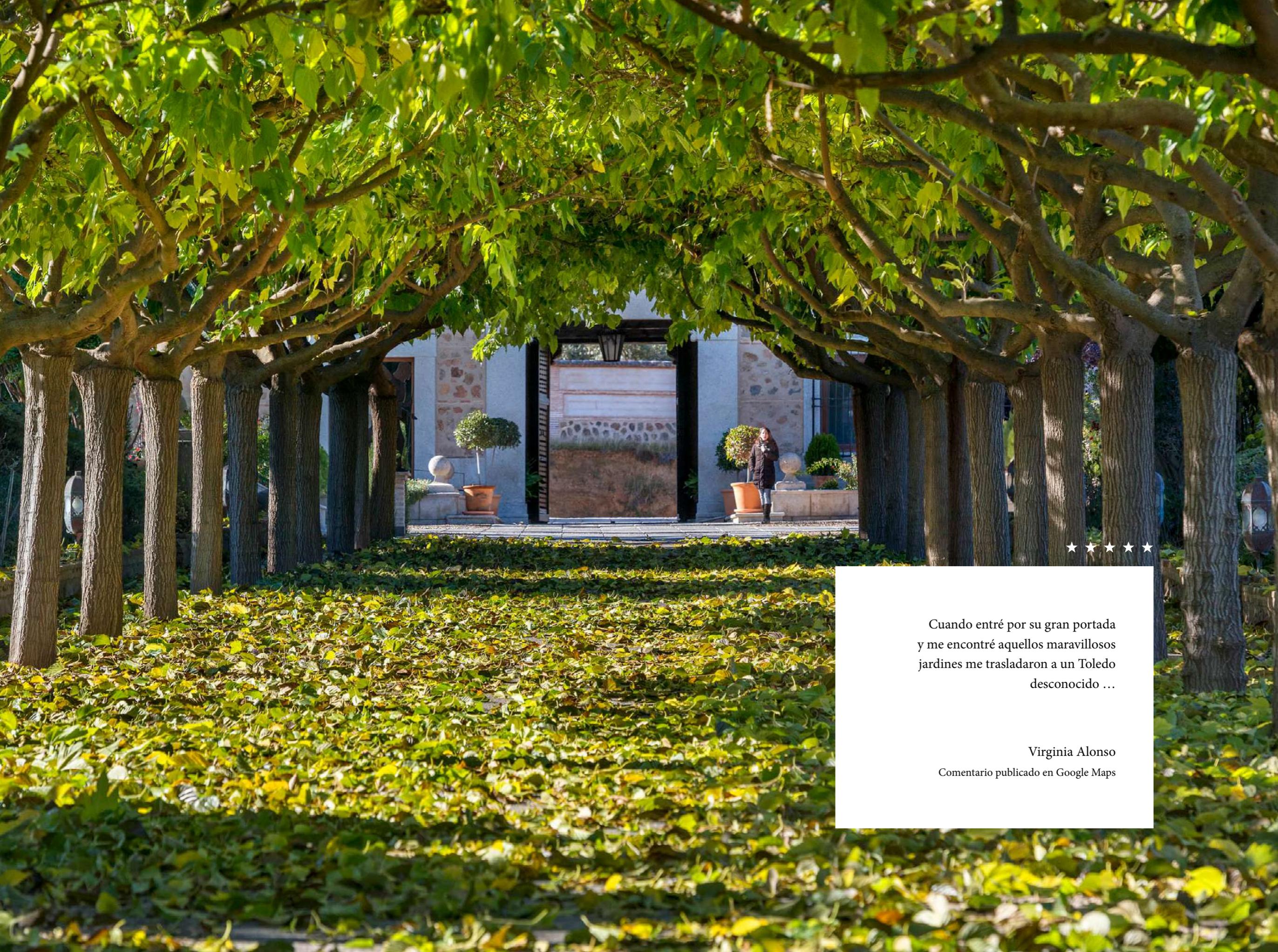
Comentario publicado en Google Maps



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



El Cigarral del Ángel es un espacio único en Toledo, con unos espacios amplios y muy bien cuidados con una vista monumental del río Tajo y de la ciudad inigualables. El personal hace todo lo posible para que un evento sea un éxito...

Down Toledo

Comentario publicado en Google Maps

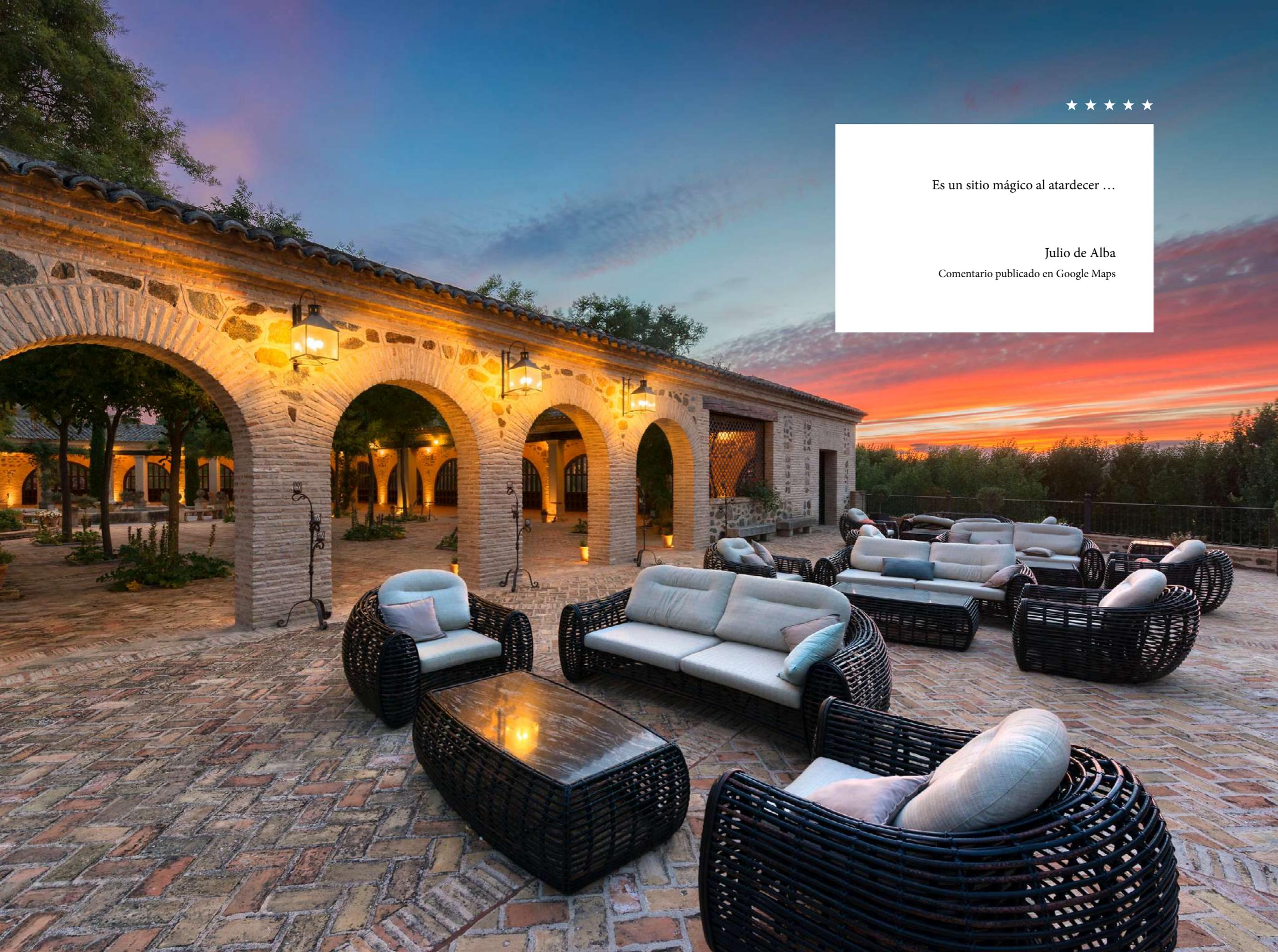




Es un sitio mágico al atardecer ...

Julio de Alba

Comentario publicado en Google Maps





gasNatural  
Castilla-La Mancha

25 Aniversario  
de Gas Natural  
Castilla-La Mancha



Bello e inmejorable lugar, con grandes trabajadores de exquisita profesionalidad y gran calidad humana. 100% recomendable.

Alberto Sánchez

Comentario publicado en Google Maps



## CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Iván Cerdeño*



### 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
- Único Cigarral con cocinero Estrella Michelin, Iván Cerdeño
- Escenario de una hermosa leyenda toledana
- **100.000 m<sup>2</sup> con espectaculares y múltiples espacios** para que cada evento sea único
- Patios, terrazas, jardines, plazas... **un sin fin de espacios para eventos 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

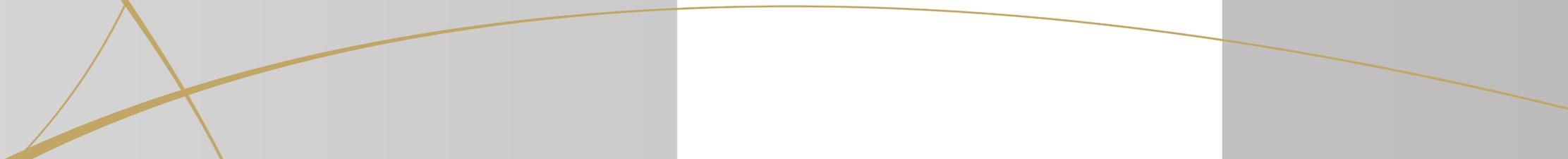


CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cedeño*

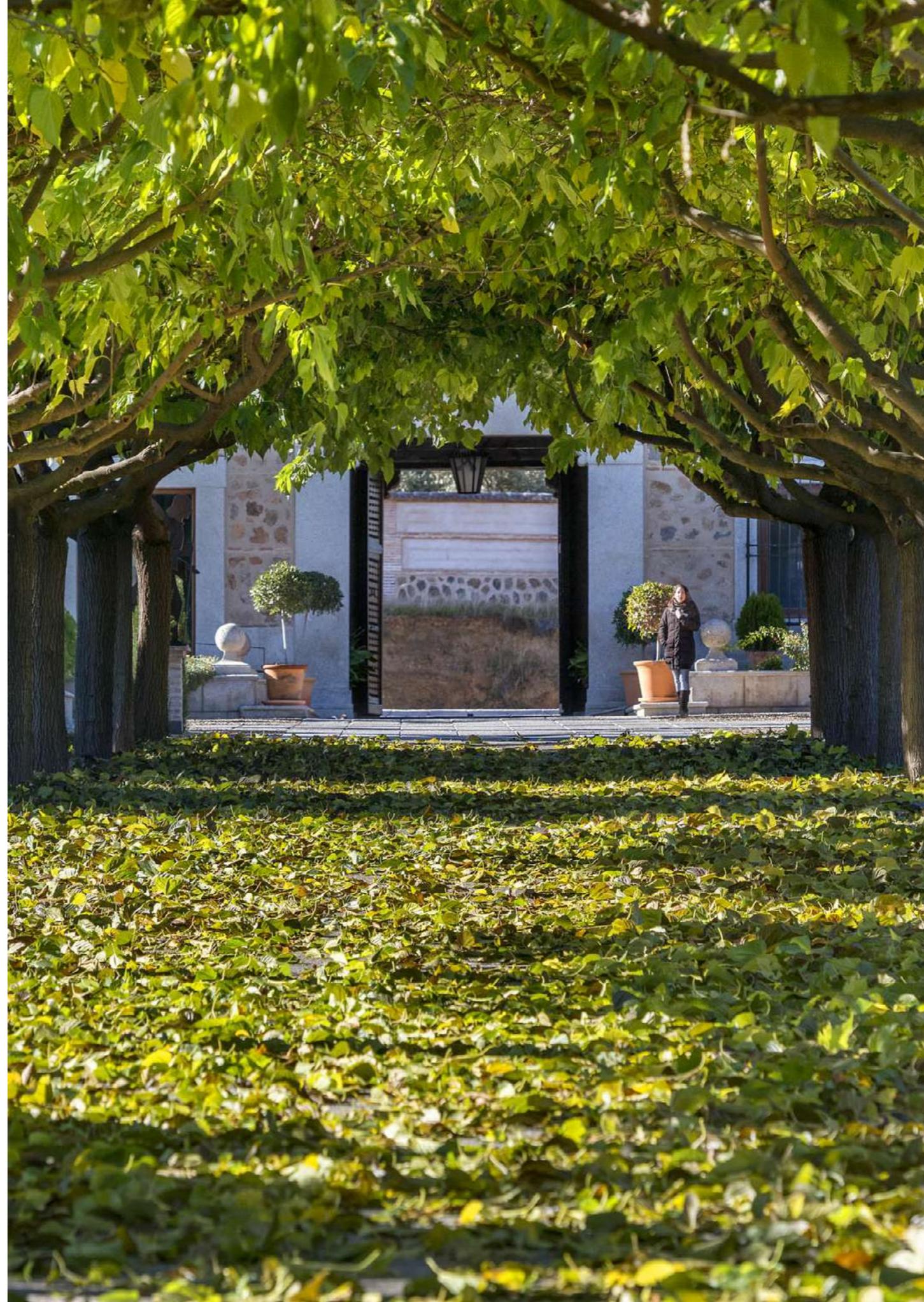


ZONA DEL PALACETE



### Paseo de Moreras

Un impresionante paseo de moreras tan tupido que apenas deja penetrar los rayos del sol. La morera es un árbol de histórica presencia en Toledo pues la ciudad fue una de las mayores productoras de seda en toda Castilla, existiendo aún restos de estas plantaciones en zonas cercanas al cigarral.





## Jardín de Agalén

Un gran jardín sombreado por enormes pinos casi centenarios. Agalén era el nombre del valle que se situaba en esta zona de la ciudad cercana al río y en el que se levantaba, según cuentan las crónicas, el monasterio visigótico donde pasó parte de su vida San Ildefonso, patrón de Toledo.



### Patio de los Naranjos

Un precioso patio denominado Jardín de los Naranjos por la abundancia de estos árboles. No es habitual encontrar naranjos en el centro de España, dada su poca resistencia a las heladas. Solo en lugares con un exquisito cuidado de la jardinería es posible encontrar un patio de naranjos en nuestro clima.



### Salón del palacete

El interior del Palacete: se trata de una auténtica casona toledana construida a mediados del siglo XX y totalmente reformada. Mezcla con un exquisito gusto el estilo clásico con el moderno y desde ella se pueden contemplar unas vistas espectaculares de la ciudad imperial. Dentro del salón los invitados disfrutarán de todas las comodidades, con una capacidad para 200 personas dispuestas en mesas de 10 personas. Se trata de un salón diáfano y muy luminoso.

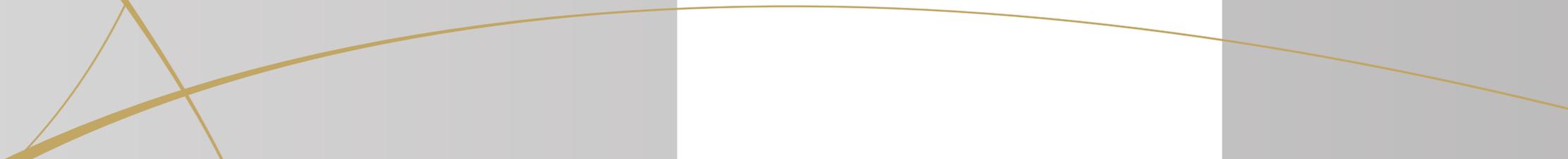


CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Córdova*



ZONA DEL RÍO





### 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 m<sup>2</sup> abovedado con columnas porticadas que rodea un elegante jardín central, y una terraza aneja de 180 m<sup>2</sup> 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 ventanas.

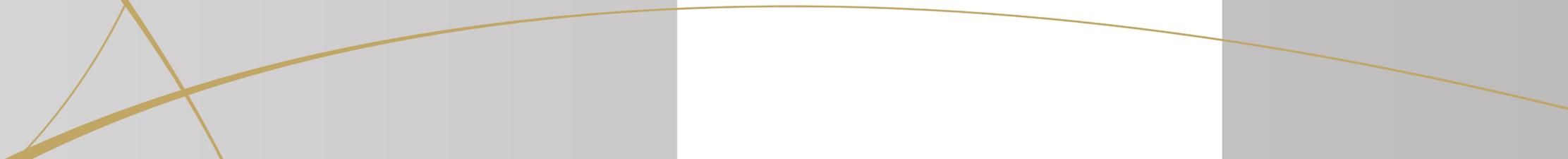


CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdano*



MENÚS 2022 / 2023





~ COCINA PROPIA

## UNA COCINA CON ESTRELLA

**Iván Cerdeño, único cocinero en lograr dos estrellas 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.



Nuestro chef te transmite los valores de nuestra cocina

<https://youtu.be/bnIawvDgQPo>

## COFFEE BREAK

### DESAYUNO DE BIENVENIDA

Café e infusiones

Zumos naturales, refrescos y agua

Croissant

Brioche tostado

Eclair de chocolate

Plumcake

### DESAYUNO PREMIUM

Café e infusiones

Zumos naturales, refrescos y agua

Croissant

Eclair de chocolate

Plumcake

Jamón y pan con tomate

Ensalada de frutas

### PUESTOS CON ÁNGEL

Isla de panes artesanales: pan de maíz, chapata y torta de aceite

Isla de sándwiches variados: huevo con mayonesa y nueces, chorizo ibérico con mantequilla y vegetal con atún

Showcooking de migas manchegas con hierbabuena y uvas

Showcooking de tortillas de patatas caseras: con bacalao, con chorizo y con jamón y espárragos trigueros

Showcooking de huevos revueltos: cremosos, con chistorra, con espinacas y nueces

CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Isán Cerdas*

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido

# MENÚ

## CÓCTEL

- Salmorejo con huevas y salazones o consomé al Jerez con hierbabuena
- Salmón marinado en casa y salsa gribiche
- Bollito de queso manchego
- Atún aliñado con sandía y aguacate
- Ferrero de foie gras
- Carcamusas, requesón y cilantro
- Pizzeta de atún, queso y anchoas
- Langostino crujiente y salsa especiada
- Taco de pollo en adobo y hierbas
- Ensalada de cochinito, vinagreta de curry y cilantro
- Gachas en espuma
- Empanadilla de rabo de toro, pepinillos encurtidos y chiles
- Buñuelo de pisto toledano y huevo frito
- Croquetas artesanas
- Croissant de costilla de vaca y salsa agripicante
- Garbanzo encominado
- Pani Puri de Asadillo
- Choux de mejillones en escabeche

## OPCIONES DE CAMBIO DE CANAPÉS SIN COSTE ADICIONAL

- Guiso de puerro con yema y patata trufada
- Brocheta de fresa con boquerón y albahaca
- Escabeche de arenque y pepino con yogur especiado
- Nuestra versión de la gilda
- Brioche de anguila en adobo
- Anchoa con pan y tomate
- Cucurucho de multifrituras de “pescaíto”
- Mollete de chipirones
- Milhojas de foie gras y membrillo

## PUESTOS CON ÁNGEL (+15,00€) Se incluyen las 4 islas

- Isla de cervezas
- Isla de arroces
- Isla de quesos: manchegos, nacionales y de importación
- Isla de jamón ibérico puro de bellota etiqueta negra

## CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdano*

## APERITIVOS



Nuestro chef te explica alguno de los platos que componen el menú

<https://youtu.be/57ZHKwYvnxQ>

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido

## ENTRANTE (A ELEGIR)

- Crema fría de cerezas con arenque y queso manchego
- Crema fría de remolacha con higos y anchoa
- Tomates semi secos, burrata y salazones
- Ensalada de presa ibérica en adobo con vinagreta de jamón y tomates casi secos
- Gazpacho a la manera tradicional, sandía y rábanos
- Ensalada de arenque con algas y manzana
- Gazpachuelo de vendimia, sardina salada y pan de galianos
- Ensalada de langostinos, tomatitos asados y mahonesa de su coral
- Anguila en salsa blanca
- Verduras de temporada aliñadas, cacahuete y queso ahumado
- Ensalada de atún fresco con algas y sésamo tostada
- Tomates, requesón y hierbas
- Hongos de temporada, paté de perdiz a la toledana y crema de castañas (c)
- Bizcocho de ajo y pimentón, yema batida y caldo de sopa de ajo (c)
- Pulpo aliñado con papada crujiente y sopa de patata ahumada (c)
- Lascas de bacalao asado con aromas de trufa y sopa de calabaza (c)
- Sopa fría de almendras y coco, atún, sandía y sésamo negro (+4.00€)
- Tatín de foie gras y manzana, almendra y aromas de vainilla (+4,00€)
- Rape aliñado, emulsión de cítricos y sopa de pescado (c) (+4.00€)
- Bullabesa de pescado con mejillones de roca y menta (c) (+4.00€)
- Vieiras con coliflor, mantequilla y limón (+6.00€)

## CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdas*

## SOPAS Y ENSALADAS



Nuestro chef te explica alguno de los platos que componen el menú

<https://youtu.be/2Pesi4Lur4M>

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido

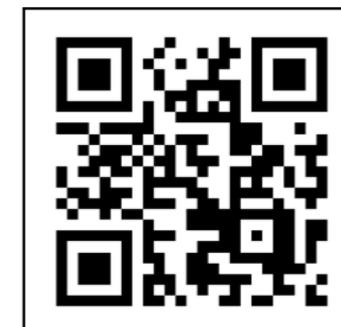
#### PRIMER PLATO (A ELEGIR)

- Ensalada de perdiz roja escabechada, foie gras, alubias y vinagreta de miel y naranja
- Escabeche de ave, cebollitas tiernas, encurtidos y brotes
- Tiznao cervantino de bacalao
- Bacalao asado, espinacas y pasas con ali-oli de miel
- Salmón con miso rojo, naranja, pomelo y alcaparrones
- Lomo de lubina en escabeche de shiso morado
- Quenelle de queso cremoso y ensalada de hierbas frescas con crema de verduras de temporada
- Dorada con ajada de hierbas serranas y pimienta dulce
- Merluza asada con velouté de hierbas (+4,00€)
- Merluza con bearnesa y jugo especiado de gamba (+4.00€)
- Merluza de pincho en jugo frío de piparras (+4,00€)
- Bogavante asado con jugo de mantequilla y limón (+8,00€) (½ bogavante)
- Bogavante en ensalada, tartar de mango, aguacate y aliño de su coral (+8,00€)

CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdano*

#### PESCADOS



Nuestro chef te explica alguno de los platos que componen el menú

<https://youtu.be/pkEo5rZcbVU>

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido

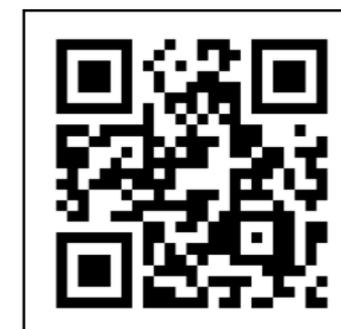
## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Pluma ibérica marinada y asada con guiso de berenjenas de Almagro y mostaza
- Presa ibérica con maíz y tamarindo
- Solomillo con pesto de hierbas y terrina de patata y tocineta
- Timbal de cordero y cebolletas asadas con romesco
- Timbal de ternera con mirepoix de verduritas al romero
- Lasaña de rabo de toro y parmentier a la vainilla
- Carrillada melosa de ternera estofada a la manera tradicional con puré de boniato
- Cierva de los Montes de Toledo, yogur especiado y frutos de su entorno
- Carrillada ibérica estofada al tinto de Toledo
- Pastel de rabo de toro al cacao con chalotas y ciruelas secas
- Pularda asada con boletus confitados y salsa perigeux
- Pularda rellena con ciruelas y pera
- Solomillo de ternera con estofado de setas de temporada al romero (+ 5,00€)
- Solomillo con verduras de temporada (+ 5,00€)
- Solomillo con piquillos aliñados y patatas ratte (+ 5,00€)
- Magret de pato asado con mandarina y anís (+ 5,00€)
- Rodaballo asado en papillote de verduras con crema de cítricos (+ 6,00€)
- Paletilla de cabrito asada, avellanas y tomates (+ 8,00€)

## CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdano*

### CARNES



Nuestro chef te explica alguno de los platos que componen el menú

[https://youtu.be/iNVJyhj\\_D4A](https://youtu.be/iNVJyhj_D4A)

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido

#### POSTRE (A ELEGIR)

- Bizcochada de limón
- Yogur, pasión y frutos rojos
- Chocolate con Ángel
- Recuerdos de Toledo (queso, azafrán y especias)
- Pastela de avellanas y frutas de temporada
- Sopa de almendras y azahar
- Manzana asada con leche y regaliz
- Cremoso de chocolate, praliné y helado de caramelo
- Yogur, limón y hierbabuena

#### 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, cava y mignardises.

CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdas*

#### POSTRES



Nuestro chef te explica alguno de los platos que componen el menú

<https://youtu.be/GdXdYedLMSI>

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido

CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdas*

## Menu2

- 7 SNACKS
- ENTRANTE (a elegir)
- PRIMER PLATO (a elegir)
- SEGUNDO PLATO (a elegir)
- REPOSTERÍA (a elegir)

## Menú Cóctel

- 14 SNACKS SALADOS.

## Menú 1

- 4 SNACKS
- ENTRANTE (a elegir)
- PRIMERO O SEGUNDO (a elegir)
- REPOSTERÍA (a elegir)

## Menú Gastronómico

(PLATOS SIN SUPLEMENTOS)

- 10 SNACKS
- ENTRANTE (a elegir)
- PRIMER PLATO (a elegir)
- SEGUNDO PLATO (a elegir)
- REPOSTERÍA (a elegir)
- CHOCOLATE CON ÁNGEL

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido

## NUESTRO MENÚ INCLUYE

- Asesoramiento personalizado
- Servicio de guardarropa
- Parking privado
- Elaboración de menús especiales
- Sitting Plan
- Minutas impresas

**IVA no incluido**