

CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Trán Cerdas*





CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdano*



BODAS 2024 / 2025

~

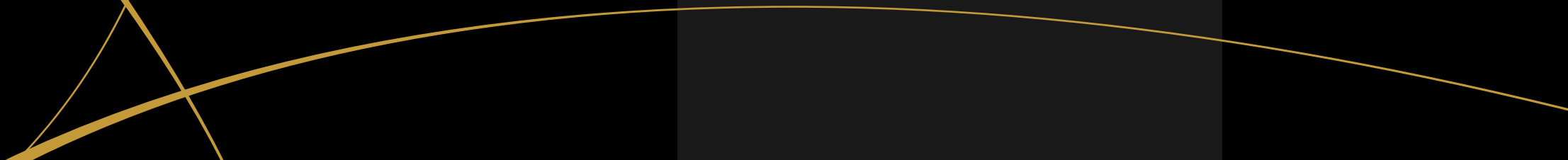
Tlfs. 925 25 67 45 / 683 66 62 00  
[info@cigarraldelangel.com](mailto:info@cigarraldelangel.com)

~

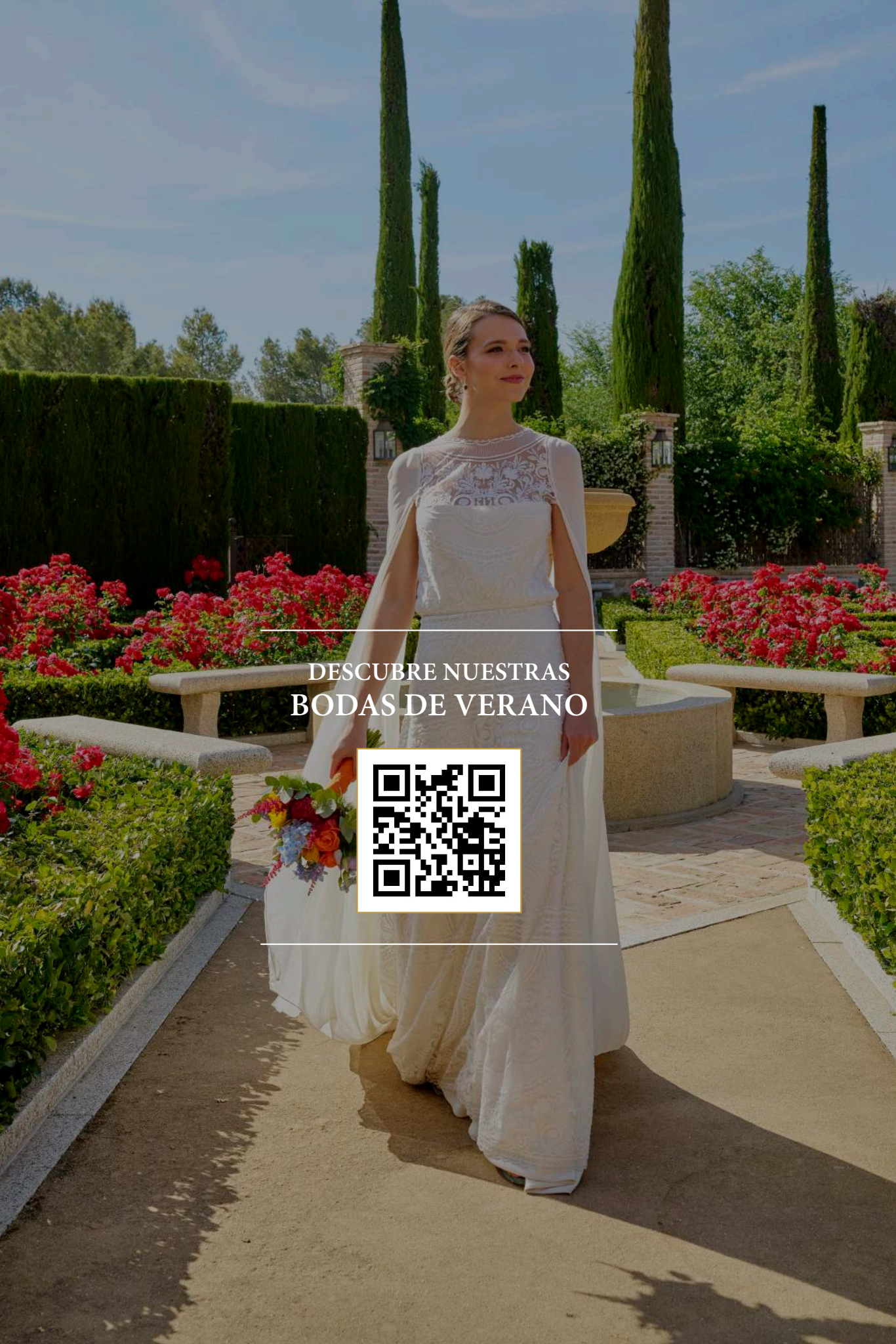
Cigarral del Ángel  
Ctra. de la Puebla de Montalbán, S/N  
45004 Toledo

~

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







DESCUBRE NUESTRAS  
BODAS DE VERANO



DESCUBRE NUESTRAS  
BODAS DE INVIERNO







★★★★★

Han hecho realidad lo que en nuestra mente  
sólo era un sueño ...

Irene y David

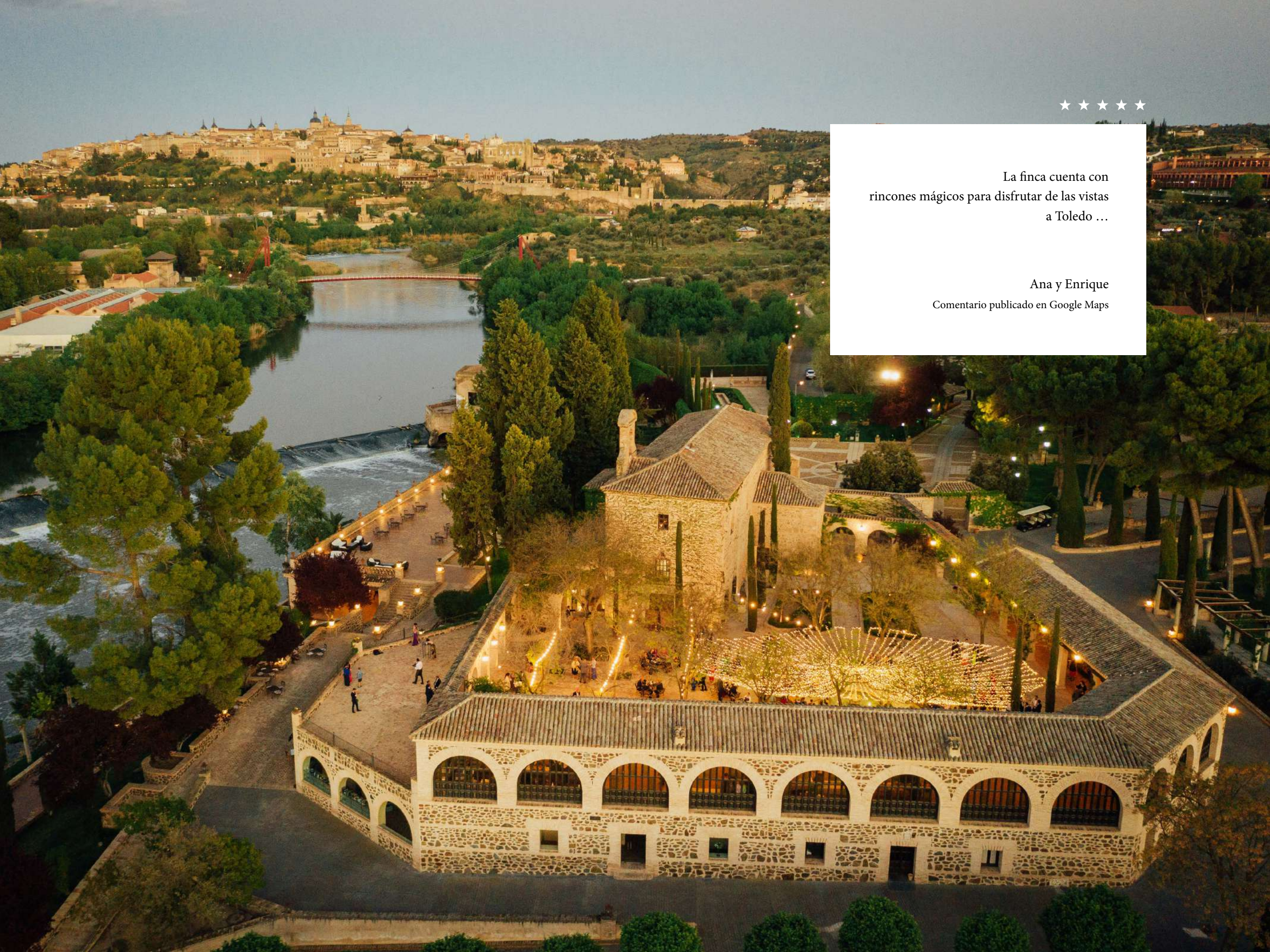
Comentario publicado en Google Maps





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 ...

Marian Brandi

Comentario publicado en Google Maps







★ ★ ★ ★ ★

Salió todo magnífico, el cóctel fue una  
auténtica locura ...

Lourdes y Carmelo  
Comentario publicado en bodas.nets





★ ★ ★ ★ ★

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

*Juan Cerdano*

### 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
- Cocina premiada internacionalmente con 2 Estrellas Michelin
- Escenario de una hermosa leyenda toledana
- **100.000 m<sup>2</sup> 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





CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdano*

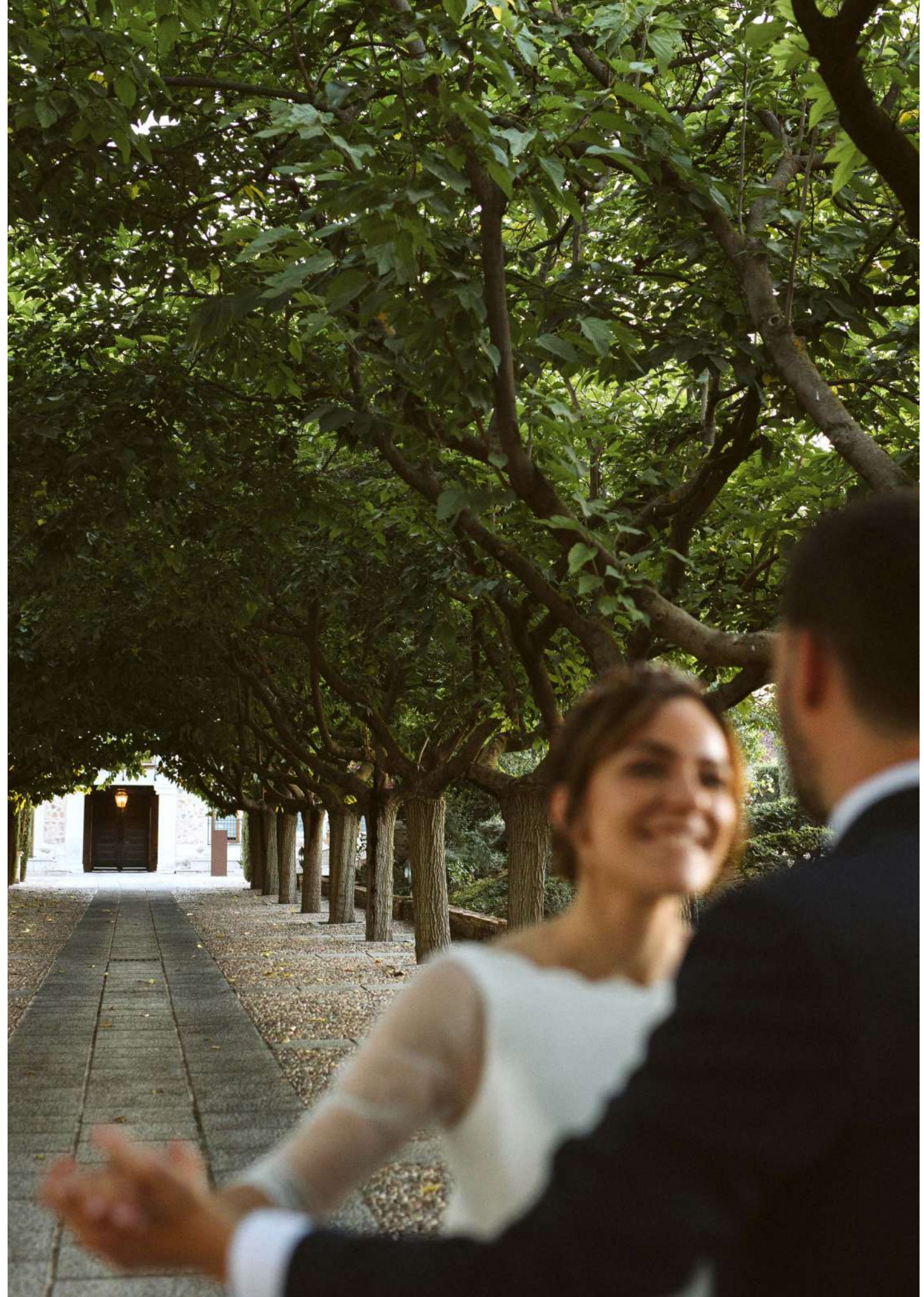


ZONA DEL PALACETE



### 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.







## El Mirador del Palacete

Un mirador donde los sueños de una boda inolvidable cobran vida. Con un templete cubierto de vegetación, y con Toledo como telón de fondo, es un escenario impresionante para una ceremonia, que seguro quedará en el recuerdo de los invitados.





## 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.





### El Patio de los Rosales

Un precioso patio denominado el Patio de los Rosales por la abundancia de estos arbustos. Cuando florecen llenan de color y fragancia este espacio perfecto para un cóctel.





### 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 160 personas. Se trata de un salón diáfano y muy luminoso.





CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cerdano*

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 ventanales.





CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cordero*

MENÚS 2024 / 2025







CHEF IVÁN CERDEÑO  
2 ESTRELLAS MICHELÍN



3 SOLES  
Guía Repsol 2022

~ 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/bnIawvDgQP0>



## MENÚ PREMIUM

### 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 cochinillo, vinagreta de curry y cilantro
- 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
- Panipuri de asadillo
- Choux de mejillones en escabeche

### OPCIONES DE CAMBIO DE CANAPÉS SIN COSTE ADICIONAL

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

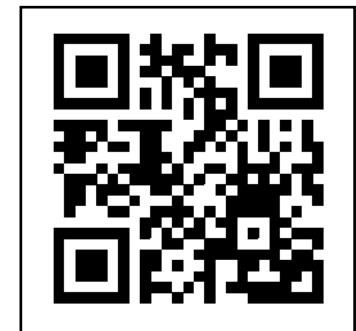
### PUESTOS CON ÁNGEL (+16,00€) Se incluyen las 4 islas

- 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 Cordero*

### APERITIVOS



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

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

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido



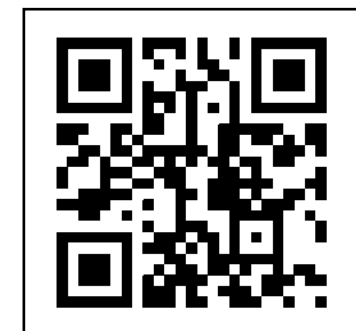
## ENTRANTE (A ELEGIR)

- Crema fría de cerezas con arenque y queso manchego
- Crema fría de remolacha con higos y anchoa
- Tomates semi secos, burrata y salazones
- 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
- Tomates, requesón y hierbas
- Quenelle de queso cremoso y ensalada de hierbas frescas con crema de verduras de temporada
- Canelón de perdiz a la toledana y jugo trufado (c)
- Lascas de bacalao asado con aromas de trufa y sopa de calabaza (c)
- Hongos de temporada, paté de perdiz a la toledana y crema de castañas (c)
- Bizcocho con pimentón, yema batida y caldo de sopa de ajo (c)
- Pulpo aliñado con papada crujiente y sopa de patata ahumada (c)
- Escabeche de ave, cebollitas tiernas, encurtidos y brotes (+3.00€)
- Ensalada de atún fresco con algas y sésamo tostado (+3.00€)
- Ensalada de perdiz roja escabechada, foie gras, alubias y vinagreta de miel y naranja (+3.00€)
- Sopa fría de almendras y coco, atún, sandía y sésamo negro (+4.00€)
- Tatin 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€)

## CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cordero*

## 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)

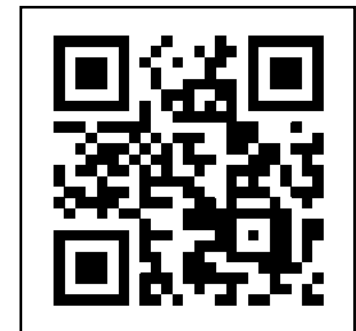
- Tiznao cervantino de bacalao
- Bacalao asado, espinacas y pasas con ali-oli de miel
- Salmón con miso rojo, naranja, pomelo y alcaparrones
- Lomo de lubina en escabeche de shiso morado
- Dorada en caldereta de marisco

- Vieiras con coliflor, mantequilla y limón (+5.00€)
- Merluza asada con velouté de hierbas (+5,00€)
- Merluza con bearnesa y jugo especiado de gamba (+5.00€)
- Merluza de pincho en jugo frío de piparras (+5,00€)
- 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 Cordero*

#### PESCADOS



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

<https://youtu.be/pkEo5rZcbVU>

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido



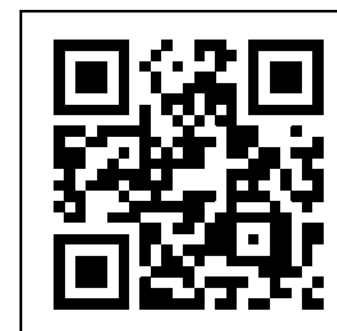
## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Pluma ibérica marinada y asada con guiso de berenjenas de Almagro y mostaza
- Presa de ibérica con maíz y tamarindo
- 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
- Solomillo de ternera con estofado de setas de temporada al romero (+ 6,00€)
- Solomillo con pesto de hierbas y terrina de patata y tocineta (+ 6,00€)
- Solomillo con piquillos aliñados y patatas ratte (+ 6,00€)
- Magret de pato asado con mandarina y anís (+ 6,00€)
- Paletilla de cabrito asada, avellanas y tomates (+ 8,00€)

CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cordero*

## 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
- Chocolate con Ángel
- Recuerdos de Toledo (queso, azafrán y especias)
- Pastela de avellanas y frutas de temporada
- Manzana asada con leche y regaliz
- Cremoso de chocolate, praliné y helado de caramelo
- Pastel de rosas y frutos rojos

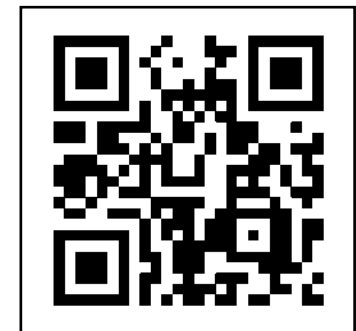
## BEBIDAS

- 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, cava y mignardises

CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Juan Cordero*

## 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 Cordero*

### MENÚ INFANTIL

#### PRIMER PLATO (A ELEGIR)

- Embutidos ibéricos y fritos caseros
- Pasta infantil con boloñesa tradicional
- Sopa de letras

#### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Hamburguesa con patatas fritas
- Escalopines de ternera con patatas fritas
- Nuggets caseros de pollo del corral

#### POSTRE

- Chocolate con Ángel

### MENÚ INFANTIL COMBO

- Nuggets de pollo, croquetas caseras y mini hamburguesa con patatas fritas
- Chocolate con Ángel

### MENÚ CADETE

- Cóctel
- Lasaña o pasta casera
- Solomillo de ternera o chuletitas de cordero
- Postre seleccionado

~ COCINA PROPIA

IVA no incluido





CIGARRAL DEL ÁNGEL

*Iván Cerdano*



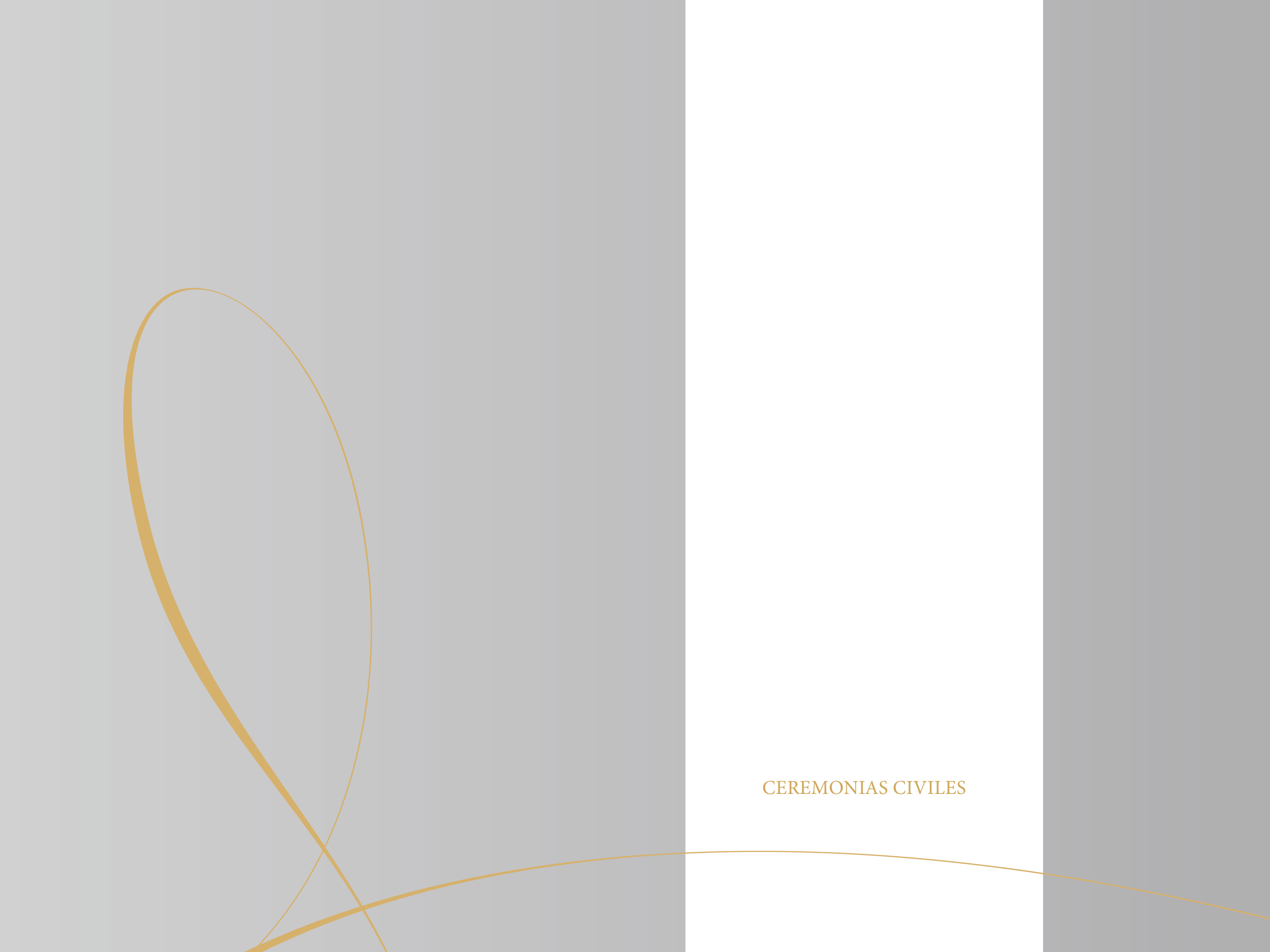
#### NUESTRO MENÚ INCLUYE

- 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\*
- Distintos modelos de mantelería
- Servicio de guardarropa
- Exclusividad del espacio
- Parking privado
- Degustación de menú para los novios
- Elaboración de menús especiales
- Seating plan
- Minutas impresas

*\* Si el cliente desea contratar otro maestro florista diferente deberá abonar un suplemento de 300,00 €.*

**IVA no incluido**





CEREMONIAS CIVILES





## CEREMONIAS CIVILES

¡Aquí empieza todo! Vosotros ponéis la ilusión, el amor y el deseo de convertir este momento decisivo en vuestras vidas en un día mágico, y nosotros nos encargamos de todos los detalles:

- Maestro de ceremonias en español (2 horas)

Incluye reunión de asesoría, envío de guía de la ceremonia, desarrollo de guía de la ceremonia, desarrollo del guion y oficio, asesoramiento sobre los tiempos, música, estilos, recepción de invitados, protocolo, participantes, textos, rituales, simbolismos, firmas. Impresión del cuaderno de ceremonias.

Apoyo al familiar oficiante, niños pequeños, así como la disposición de materiales necesarios durante la ceremonia y reparto de programas, arroz, pétalos, abanicos...

- Coordinación de la ceremonia
  - Alquiler del espacio (2 horas)
  - Sillas
  - Mesa y banco ceremonial
  - Atril
  - Alfombra nupcial (carta de colores)
  - Megafonía
  - Decoración floral
  - Isla de aguas y limonadas
- 
- Maestro de ceremonias en inglés, italiano o francés
  - Maestro de ceremonias en chino, alemán o ruso

IVA no incluido