

BODAS
20
26

Mirador del Río

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Trán Cerdas



Mirador del Río

El Cigarral del Ángel es el más antiguo de Toledo. Está ubicado en la orilla sur del Tajo, en la misma ribera del río, desde donde se disfruta de una de las vistas más espectaculares del casco histórico de Toledo.

Un lugar casi imposible de describir por su belleza, impresionantes espacios y exuberante vegetación.

El Mirador del Río cuenta con sorprendentes e históricos lugares como el Claustro, la Ermita del siglo XVI, el Patio de los Poetas, la Terraza del Río y el Salón Panorámico. Espacios, donde nuestro chef, Iván Cerdeño, lleva a su máxima expresión la cocina de banquete, diseñada especialmente para nuestro Cigarral.

La exclusividad no es solo una promesa, es una filosofía de trabajo y compromiso con las parejas que escogen el Ángel. **Por eso, debéis saber, que en el Mirador del Río sólo se celebrará una boda, la vuestra.**

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Iván Cerdeño

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Juan Cordero

Mirador del Río

BODAS
20
26



Terraza del Río



Patio de los Poetas



Salón Panorámico

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Juan Cordero

Mirador del Río

BODAS
20
26



Plaza de la Ermita



Paseo de los Cipreses



Claustro

Ceremonias

Vosotros ponéis la ilusión, el amor y el deseo de convertir este momento en un día mágico y nosotros nos encargaremos de todos los detalles. Nuestra ceremonia incluye:

- Espacio singular: Ermita*, Plaza de la Ermita o Mirador del Claustro
- Oficiante en español:
Incluye reunión de asesoría, guía de la ceremonia, protocolo, coordinación, oficio o apoyo al oficiante, megafonía y cuaderno de ceremonias. La ceremonia no tiene validez legal
- Decoración con flor natural y mobiliario
- Isla de aguas y limonadas

Si quieres tu ceremonia en otro idioma, estaremos encantados de indicaros el coste adicional según vuestras necesidades

—*La Ermita no dispone de permisos parroquiales para la celebración de ceremonias religiosas con validez legal — **2.200 €** — IVA no incluido —



Iván Cerdeño



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.

Cóctel

Menú

Nuestra recomendación:

El coctel incluye un pase de 14 snacks elaborados para el 100% de los invitados.

- 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
- Carcamusas, requesón y cilantro
- Buñuelo de pisto toledano y huevo frito
- Croquetas artesanas
- Langostino crujiente y salsa especiada
- Taco de pollo en adobo y hierbas
- Panipuri de asadillo
- Anchoa con pan y tomate
- Pizzeta de atún, queso y anchoas
- Cucurucho de multifrituras de “pescaito”
- Empanadilla de rabo de toro, pepinillos encurtidos y chiles

OTROS SNACKS ALTERNATIVOS

- Ensalada de cochinillo, vinagreta de curry y cilantro
- Croissant de costilla de vaca y salsa agripicante
- Choux de mejillones en escabeche
- Brocheta de fresa con boquerón y albahaca
- Nuestra versión de la gilda
- Garbanzo encominado
- Brioche de anguila en adobo
- Escabeche de arenque y pepino con yogur especiado
- Mollete de chipirones
- Milhojas de foie gras y membrillo

Entrante (a elegir)

- Crema fría de cerezas con arenque y queso manchego
- Crema fría de remolacha con higos y anchoa
- Sopa fría de almendras y coco, atún, sandía y sésamo negro
- Tomates semi secos, burrata y salazones
- Zanahorias asadas con miso, salsa de coco y comino
- Sopa de pepino, hierbabuena, encurtidos y arenque aliñado
- Gazpacho a la manera tradicional, sandía y rábanos
- Gazpachuelo de vendimia, sardina salada y pan de galianos
- Ensalada de queso y langostinos con vinagreta de miel y naranja
- Ensalada de langostinos, tomatitos asados y mahonesa de su coral
- Verduras de temporada aliñadas, cacahuete y queso ahumado
- Tomates, requesón y hierbas
- Ensalada de arenque con algas y manzana
- Quenelle de queso cremoso y ensalada de hierbas frescas con crema de verduras de temporada

Menú

- 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) (+3,00€)
- Pulpo aliñado con papada crujiente y sopa de patata ahumada (c) (+2,00€)
- Sabayón de setas de temporada (+ 3,00€)
- Ensalada de pato aliñado con foie gras y vinagreta de lentejas (+3,00€)
- Escabeche de ave, cebollitas tiernas, encurtidos y brotes (+4,00€)
- Ensalada de atún fresco con algas y sésamo tostado (+4,00€)
- Ensalada de perdiz roja escabechada, foie gras, alubias y vinagreta de miel y naranja (+4,00€)
- Rape aliñado, emulsión de cítricos y sopa de pescado (c) (+5,00€)
- Bullabesa de pescado con mejillones de roca y menta (c) (+5,00€)

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
- Lubina con vinagreta de cítricos
- Corvina asada con tapenade y patata aliñada
- Dorada en caldereta de marisco
- Bacalao con fritada de tomate, pimiento rojo y albahaca

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
- Pularda rellena, salsa de trufa y ciruelas
- Confit de pato con manzana asada y salsa de Oporto
- Secreto ibérico en adobo con vinagreta de tomate concassé y aceitunas
- Jarrete de ternera estofado en salsa curry y hierbas frescas

Menú

- Vieiras con coliflor, mantequilla y limón (+5,00€)
- Merluza asada con velouté de hierbas (+5,00€)
- Merluza al pil pil con ajada (+5,00€)
- Merluza de pincho en jugo frío de piparras (+5,00€)
- Bogavante asado con jugo de mantequilla y limón (+10,00€) (½ bogavante)
- Bogavante en ensalada, tartar de mango, aguacate y aliño de su coral (+10,00€)

- 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 de ternera con pesto de hierbas y terrina de patata y tocineta (+ 6,00€)
- Solomillo de ternera con piquillos aliñados y patatas ratte (+ 6,00€)
- Paletilla de cabrito asada, avellanas y tomates (+ 8,00€)

Postre (a elegir)

- Bizcochada de limón
- Chocolate con Ángel
- Chocolate frío-caliente
- Hojaldre de crema montada con vainilla de frutos rojos
- Nuestra versión de la tarta de queso
- Recuerdos de Toledo (queso, azafrán y especias)
- Pastela de avellanas y frutas de temporada
- Cremoso de chocolate, praliné y helado de caramelo
- Pastel de rosas y frutos rojos

Menú

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 o infusiones, que acompañaremos con mignardises al centro de la mesa

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Isán Cerdas

Mirador del Río

BODAS
20
26

— Infantil (hasta los 14 años) — 60€ — Menú —

Primer plato (a elegir)

- Embutidos ibéricos y fritos caseros
- Pasta con boloñesa tradicional

Segundo plato (a elegir)

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

Postre

- Chocolate con Ángel

— Cadete (hasta los 18 años) — 90€ —

- Cóctel
- Lasaña casera o entrante del menú seleccionado
- Solomillo de ternera o chuletitas de cordero con patatas fritas
- Postre seleccionado en el menú

Nuestro menú incluye

- **Exclusividad**
- Experiencia gastronómica para 6 personas diseñada por Iván Cerdeño
- Apertura de puertas de cortesía 30 minutos antes del horario marcado en la invitación
- Entrada exclusiva por Paseo de Cipreses y parking privado
- 1 hora y 30 minutos de cóctel (Claustro o Terraza del Río)
- Menú compuesto por 4 platos: entrante (ensalada o crema), pescado, carne, postre y carta de vinos
- El Cigarral del Ángel se compromete a mantener un rango de servicio de un camarero cada 10 comensales
- Asesoría personalizada con el equipo de producción
- Seating plan (incluye decoración floral)
- Coordinación del día B por nuestro equipo de producción de eventos
- Carta de mantelería y bajoplatos
- Centro de mesa personalizado con flor y/o velas
- Servicio de guardarropa
- Elaboración de menús especiales
- Minutas impresas



Mirador del Río

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Juan Cerdano

info@cigarraldelangel.com

925 256 745 / 683 666 200

Ctra. De la Puebla de Montalbán s/n

45004 Toledo

www.cigarraldelangel.com