

EMPRESAS

20
25

Empresas



CIGARRAL DEL ANGEL

Trán Cordero

Desayunos con Ángel

DULCE:

Croissant de mantequilla
Palmerita de chocolate
Bizcocho de limón casero
Zumoy agua mineral
Café e infusiones

MIXTO:

Croissant de mantequilla
Sandwich mixto
Pulguita de jamón ibérico con tomate natural y aceite de oliva
Bizcocho de limón casero
Zumoy refrescos y agua mineral
Café e infusiones

EXTRAS Y COMPLEMENTOS:

Bol de fruta cortada (+3,00 €)
Sandwiches variados (+3,00 €)
Zumoy de naranja natural (+3,00 €)

Mínimo de facturación de 100 personas.

El servicio de desayuno requiere de la contratación del alquiler de salas o espacios del Cigarral.

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Iván Cerdeño

Empresas

EMPRESAS

20
25

Iván Cerdeño



CHEF IVÁN CERDEÑO
2 ESTRELLAS MICHELÍN



3 SOLES
Guía Repsol 2022



UNA COCINA CON ESTRELLA

Los menús diseñados por Iván Cerdeño son el reflejo de su personalidad y su manera de entender la vida. Sus mejores recuerdos se asocian al olor del pan recién hecho en casa de su abuela y a los largos paseos a caballo a orillas del tajo. Inspiración, tradición y placer sin acomodarse, siempre curioso y atrevido, innovando sin pretensiones, plasmando la experiencia adquirida a su paso por los mejores restaurantes del mundo con la fuerza que da una materia prima de primera calidad y la elaboración justa para no desvirtuar los sabores propios de cada ingrediente.

Técnica, sabor y estética. La de Iván Cerdeño es una cocina sólida, de raíz, refinada, 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 cóctel 2025

A elegir 14 snacks

- 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
- Croquetas artesanas
- 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
- Pizzeta de atún, queso y anchoas
- Garbanzo encominado
- Pani Puri de Asadillo
- Brocheta de fresa con boquerón y albahaca
- Nuestra versión de la gilda
- Cucurucho de multifrituras de “pescaíto”
- Mini burger
- Queso manchego curado y semicurado
- Risotto de setas
- Hamburguesita de ternera con piquillos y hierbas

Confitería toledana (3 snacks dulces)

Selección de vinos
Cerveza, refrescos y agua

El cóctel tendrá una duración de 2 horas.

Si desean complementar el cóctel con puestos gastronómicos, no duden en solicitar nuestro catálogo.

Menús cóctel + banquete

[MENÚ 1]

Cóctel de 30 minutos con 5 snacks y bebidas

Entrante

Plato principal (a elegir primer o segundo plato)

Postre

Duración aproximada de 2 horas

[MENÚ 2]

Cóctel de 40 minutos con 7 snacks y bebidas

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

Duración aproximada 3 horas

Menús cóctel + banquete

[MENÚ GASTRONÓMICO]

Coctel de 60 minutos con 10 snacks y bebidas

Entrante

Primer o plato

Segundo plato

Postre

Duración aproximada 4 horas.

Carta

ENTRANTE (a elegir)

- Ensalada de pato aliñado con foie grass y vinagreta de lentejas
- Sopa de pepino, hierbabuena, encurtidos y arenque aliñado
- Crema fría de cerezas con arenque y queso manchego
- Crema fría de remolacha con higos y anchoa
- Gazpacho a la manera tradicional, sandía y rábanos
- Ensalada de arenque con algas y manzana
- 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
- 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 perdiz roja escabechada, foiegras, alubias y vinagreta de miel y naranja (+3.00€)
- Sopa fría de almendras y coco, atún, sandía y sésamo negro (+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 Cejudo

Empresas

EMPRESAS

20
25

Carta

PRIMER PLATO (a elegir)

Tiznao cervantino de bacalao

Bacalao con fritada de tomate, pimiento rojo y albahaca

Salmón con miso rojo, naranja, pomelo y alcaparrones

Lubina con vinagreta de cítricos

Corvina asada con tapenade y patata asada aliñada

Merluza con pil pil y ajada (+5,00€)

Bogavante asado con jugo de mantequilla y limón (+8.00€) (½ bogavante)

Carta

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Pularda rellena, salsa de trufa y ciruelas

Confit de pato con manzana asada y salsa de Oporto

Secreto de ibérico en adobo con vinagreta de tomate concassé y aceitunas

Jarrete de ternera estofado en salsa de curry y hierbas frescas

Presa de ibérica con maíz y tamarindo

Timbal de cordero y cebolletas asadas con romesco

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, con estofado de setas al romero

Pastel de rabo de toro al cacao con chalotas y ciruelas secas

Solomillo de ternera con pesto de hierbas y terrina de patata y tocineta (+ 6,00€)

Paletilla de cabrito asada, avellanas y tomates (+ 8,00€)

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Juan Celedón

Empresas

EMPRESAS

20
25

Carta

POSTRE (a elegir)

Chocolate frío -caliente

Hojaldre de crema montada con vainilla y frutos rojos

Nuestra versión de la tarta de queso

Bizcochada de limón

Chocolate con Ángel

Recuerdos de Toledo (queso, azafrán y especias)

Pastela de avellanas y frutas de temporada

BEBIDAS INLCUIDAS

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

Condiciones generales:

- Los precios de los menús son válidos para un mínimo de 100 personas.
- Es posible que el día que desee celebrar su evento, el Cigarral tenga establecido un mínimo de facturación. Le rogamos consulte condiciones con el departamento comercial.
- Las puertas del Cigarral se abrirán 20 minutos antes de la hora del evento como cortesía.
- El montaje de cena al aire libre conlleva un suplemento de 800€.
- El número de comensales adultos se confirma 10 días antes de evento dejando un margen de error de 5 arriba ó 5 abajo.
- El horario máximo de estancia para los eventos de almuerzo serán las 18.00h y las 00.00h para los eventos de cena. Estos horarios no podrán sobrepasarse salvo que el cliente contrate algún servicio adicional al menú o alquile la finca para una actividad concreta.

Contratación

- Para formalizar la reserva en el Cigarral, se firmará un contrato con el mismo y se entregará una fianza de 3.000€.
- Para eventos superiores a 200 invitados, se entregará una fianza de 5.000€.
- El resto del presupuesto, así como los servicios extras contratados con el Cigarral, serán abonados el día después del evento.
- Todos los pagos se solicitarán mediante transferencia bancaria.



Empresas

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