

NAVIDAD
20
25

Navidad

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Tran Córdova



CIGARRAL DEL ÁNGEL

Iván Cerdeño

Navidad

NAVIDAD
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.

Recepciones con Ángel

RECEPCIÓN MIRRA

Bienvenida con bebidas
(20 minutos duración)

RECEPCIÓN INCIENSO

Bienvenida con bebidas
+ 4 snacks a elegir
(30 minutos duración)

RECEPCIÓN ORO

Bienvenida con bebidas
+ 7 snacks a elegir
(45 minutos duración)

Snacks a elegir:

- Salmón marinado en casa y salsa gribiche
- Bollito de queso manchego
- Ferrero de foie gras
- 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
- Empanadilla de rabo de toro, pepinillos encurtidos y chiles
- Choux de mejillones en escabeche
- Queso manchego curado y semicurado
- Anchoa con pan y tomate

Menús Navidad

MENÚ BELÉN:

Caldo de bienvenida

Entrante

Plato principal

Postre

MENÚ ESTRELLA:

Caldo de bienvenida

Entrante

Pescado

Carne

Postre

Bebidas incluidas

- 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

Menús Navidad

Entrantes:

- Hongos de temporada, paté de perdiz a la toledana y crema de castañas
- Bullabesa de pescado con mejillones de roca y menta
- Lascas de bacalao asado con aromas de trufa y sopa de calabaza
- Bizcocho con pimentón, yema batida y caldo de sopa de ajo
- Ensalada de perdiz roja escabechada, foie gras, alubias y vinagreta de miel y naranja
- Ensalada de pato aliñado con foie gras y vinagreta de garbanzos
- Ensalada de langostinos, tomatitos asados y mahonesa de su coral (+2€)

Principales:

Pescados:

- Bacalao con fritada de tomate, pimiento rojo y albahaca
- Dorada en caldereta de marisco
- Salmón con miso rojo, naranja, pomelo y alcaparrones
- Merluza al pil pil con ajada (+5€)
- Vieiras con coliflor, mantequilla y limón (+2€)

Carnes:

- Pulara rellena, salsa de trufas y ciruelas
- Timbal de cordero y cebolletas asadas con romesco
- Carrillada melosa de ternera estofada a la manera tradicional con puré de boniato
- 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€)

Postres:

- Savarín de almendra, espuma de azahar y bizcocho de avellana
- Cremoso de chocolate, praliné y helado de caramelo
- Nuestra versión de la tarta de queso
- Bizcochada de limón

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 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, se firmará un contrato 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.



Navidad

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Juan Cerdas

info@cigarraldelangel.com

925 256 745 / 683 666 200

Ctra. De la Puebla de Montalbán s/n

45004 Toledo

www.cigarraldelangel.com