

BODAS
20
27

Mirador del Río

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Juan Cordero



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
27



Terraza del Río



Patio de los Poetas



Salón Panorámico

CIGARRAL DEL ÁNGEL

Juan Cordero

Mirador del Río

BODAS
20
27



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



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)

Menú

NUESTRAS CREMAS FRÍAS

- 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
- 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
- Tomates, requesón y hierbas

LAS ENSALADAS

- Tomates semi secos, burrata y salazones
- Ensalada de queso y langostinos con vinagreta de miel y naranja
- Ensalada de langostinos, tomatitos asados y mayonesa de su coral
- Ensalada de arenque con algas y manzana
- Ensalada de pato aliñado con foie gras y vinagre de garbanzos
- Escabeche de ave, cebollitas tiernas, encurtidos y brotes
- Ensalada de atún de La Almadra con algas y sésamo tostado (+4.00€)
- Ensalada de perdiz roja escabechada, foie gras, alubias y vinagreta de miel y naranja (+2.00€)

LOS PLATOS CALIENTES

- Zanahorias asadas con miso, salsa de coco y comino
- Verduras de temporada aliñadas, cacahuete y queso ahumado
- Quenelle de queso cremoso y ensalada de hierbas frescas con crema de verduras de temporada
- Canelón de perdiz a la toledana y jugo trufado
- Lascas de bacalao asado con aromas de trufa y sopa de calabaza
- Bullabesa de pescado con mejillones de roca y menta
- Hongos de temporada, paté de perdiz a la toledana y crema de castañas
- Pulpo aliñado con papada crujiente y sopa de patata ahumada (+4.00€)
- Sabayón de setas de temporada (+3.00€)

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 tomate asado
- Dorada con caldereta de marisco
- Bacalao con fritada de tomate, pimiento rojo y albahaca

Menú

- Vieiras con coliflor, mantequilla y limón (+5.00€)
- Merluza de pincho con velouté de hierbas (+5.00€)
- Merluza de pincho 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 (+12.00€)
(½ bogavante)
- Bogavante en ensalada, tartar de mango, aguacate y aliño de su coral (+12.00€)

Segundo plato (a elegir)

EL VACUNO MENOR EN DIFERENTES ELABORACIONES

- Timbal de ternera con mirepoix de verduritas al romero
- Lasaña de rabo de toro y parmentier a la vainilla
- Jarrete de ternera estofado en salsa de curry y hierbas frescas
- 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 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 ya patatas ratte (+6.00€)

CERDO IBÉRICO DE MONTANERA

- Pluma ibérica marinada y asada con guiso de berenjenas de Almagro y mostaza
- Presa ibérica con maíz y tamarindo
- Secreto ibérico en adobo con vinagreta de tomate concassé y aceitunas
- Carrillada ibérica estofada al tinto de Toledo

EL CORDERO CASTELLANO

- Timbal de cordero y cebolletas asadas de romesco
- Paletilla de cabrito asada, avellanas y tomates (+8.00€)

AVES Y CAZA DE NUESTRA TIERRA

- Pintada rellena, salsa de trufa y ciruelas
- Confit de pato con manzana asada y salsa de Oporto
- Cierva de los Montes de Toledo, yogur especiado y frutos de su entorno

— Postre (a elegir) — Menú —

- Bizcochada de limón
- Chocolate con Ángel
- 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
- Nuestro roscón de Reyes

— 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

— Infantil (hasta los 14 años) — 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

- Postre infantil

— Cadete (hasta los 18 años) —

- 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

Irán Cerdas

info@cigarraldelangel.com

925 256 745 / 683 666 200

Ctra. De la Puebla de Montalbán s/n

45004 Toledo

www.cigarraldelangel.com