



Menús 2019

**NAVIDAD**





## NAVIDAD 2019

Estimados amigos,

A continuación, os presentamos unas alternativas de menús para la celebración del evento que váis a realizar próximamente.

Os recordamos que estos menús son algunas sugerencias y que estamos abiertos a cualquier idea o modificación que deseéis introducir.

Gracias por darnos la oportunidad de ayudaros en este evento que váis a celebrar y confiar en nosotros para ofrecer os un banquete a la altura de vuestras expectativas.

Un cordial saludo

Departamento Comercial



## NAVIDAD 2019

### MENU 1

**Para Compartir:**  
(Cada 4 personas)

Tabla de Lomo y queso castellano  
Hojaldrillos de setas al graten con  
miel de romero  
Croquetas de jamón (8uni)

**Primer Plato a elegir:**

Rissoto  
de Bolletus y Verduras

**Segundo a elegir:**

Entrecot de Buey a la mostaza  
con patata frita y chalota.  
&  
Bacalao confitado  
con piperrada

**Postre:**

Postre navideño

P.V.P.: 28,50€

### MENU 2

**Para Compartir:**  
(Cada 4 personas)

Cecina de Astorga  
Carpaccio de buey con foie y vinagreta de fresa  
Hojaldrillos de morcilla con manzana y  
piñones

**Primer Plato :**

Pastel de Puerro y Langostinos con rabanito  
Y espuma de piquillo

**Segundo a elegir:**

Solomillo ibérico albardado con panceta  
Ysalsa de oporto y pasas con patata  
panadera  
&  
Lomos de Merluza al horno con setas y  
gambas

**Postre:**

Postre navideño

P.V.P.: 28,50€

**BODEGA**  
Tinto Vaceos Crianza  
Blanco Verdejo Lb1  
Agua Mineral

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

**SOBREMESA**  
Café de puchero y orujos  
Surtido navideño

Más información: (+34) 983 409 916 / móvil: 699 035 990

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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



Feliz Navidad



NAVIDAD  
2019

### MENU 3

**Aperitivo de bienvenida**

Copita de Crema de calabaza  
Con un poco de coco

**Para compartir:**

**Tabla de Ibéricos:**

(Jamon,lomo,cecina y queso)

**Carpaccio de buey**

Con foie y vinagreta de fresa

**Hojaldritos de Morcilla**

con manzana y piñones

**Zamburiñas en su concha**

al ajillo(12 uni)

**Segundo Plato:**

**Entrecot de Vaca Gallega rubia**

con patata chip y pimientos del padrón  
(300g)

**Lomos de Merluza al graten de ali-oli**

Y crema de pimiento

**Postre:**

Postre navideño

PVP: 35,00 €

### MENU 4

**Aperitivo de bienvenida**

Copita de Crema Castellana

**Para compartir:**

**Carpaccio de buey**

con virutas de foie Yvinagreta de fresa

**Surtido de Croquetas casera**

bolletus y bacalao (4+4)

**Rulos de cremoso queso de cabra**

Con puerro y ciruela confitada

**Hojaldritos de setas**

al Graten de ali-oli

**Segundo Plato:**

**Asado de Lechazo IGP Churro**

Con ensalada de nuestra huerta

**Carrillos de Rape en salsa**

americana Con langostinos

**Postre:**

Postre navideño

PVP: 38,00 €

**BODEGA**  
Tinto Crianza Vacceos  
Blanco Verdejo Ib1  
Aguas

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

**SOBREMESA**  
Café y orujos  
Surtido navideño

Más información: (+34) 983 409 916 / móvil: 699 035 990

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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

Feliz Navidad



NAVIDAD  
2019

## MENU 5

### Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de carabinero  
Con espiral de nata

### Para compartir:

**Mix Croquetas**  
de bolletus y jamón

**Cecina de Astorga**

con virutas de queso y aceite

**Ensalada de bacalao**

con tomate caise, patata y aceituna negra.

**tacos de pulpo a la parrilla**

sobre puré parmentier y pimentón

### Segundo a elegir

**Tostón Confitado y deshuesado**

con emulsión de manzana y P. panadera

**Lomo de Atún**

sobre Verduras ,vinagreta de soja y  
sésamo

### Postre:

Postre navideño

PVP : 38,00€

## MENU 6

### Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de verduras  
Con crema de queso

### Para compartir:

**Tabla de Ibéricos**

(Jamón, lomo, cecina y queso)

**Pastel de Rape**

con Tostas

**Rabas a la andaluza**

con ali-oli

**Langostinos al**

**horno**(12 uni)

con vino añejo de serrada

### Segundo a elegir

**Asado de Lechazo IGP Churro**

Con ensalada de nuestra

**Bacalao confitado**

Con piperrada

### Postre:

Postre navideño

PVP: 40,00€

### BODEGA

Tinto Crianza Vacceos  
Blanco Verdejo lb1  
Aguas

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

### SOBREMESA

Café de puchero y orujos  
Surtido navideño

Más información: (+34) 983 409 916 / móvil: 699 035 990

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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

Feliz Navidad



## NAVIDAD 2019

### MENÚ 7

#### CENTRO DE MESA

Cada 4 personas

Tabla de Jamón y Lomo ibérico  
Tosta de setas al graten  
Pulpo a la brasa  
con parmentier .

#### PRIMER PLATO:

Ensalada de Bacalao  
Con tomate caise y vinagreta  
de aceituna

#### SEGUNDO PLATO a elegir:

Asado de Lechazo IGP con  
panadera  
Merluza bolletus y gambas

#### POSTRE

Postres navideños

49,00 €

### MENÚ 8

#### CENTRO DE MESA:

Cada 4 personas

Cecina con aceite de oliva  
Pimientos asados con ventresca  
Zamburiñas vino  
añejo de serrada

#### PRIMER PLATO:

Ensalada de langostinos con  
Jamón de pato ,melón y  
vinagreta de naranja

#### SEGUNDO PLATO a elegir:

Tostón confitado y deshuesado  
con emulsión de manzana y  
panadera  
Merluza al ajo tostado y crema  
de pimientos

#### POSTRE

Postres navideños

45,00 €

### MENÚ 9

#### CENTRO DE MESA:

Cada 4 personas

Jamón ibérico  
Pastel de Cabracho  
Rabas de Cantabria con alioli

#### PRIMER PLATO:

Langostinos al Horno  
con Vino añejo de Serrada

#### SEGUNDO PLATO a elegir:

Solomillo de buey  
al oporto con patata París  
y triguero  
Bacalao confitado con piperrada

#### POSTRE

Postre navideño

48,00 €

**BODEGA**  
Tinto Vaceos Crianza  
Blanco Verdejo LB1  
Aguas

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

**SOBREMESA**  
Café de puchero y licores

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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

Feliz Navidad



## NAVIDAD 2019

### MENÚ 10

**CENTRO DE MESA:**

Jamón y Lomo ibérico  
Pastel de Cabracho  
Tacos de pulpo a la parrilla.

**PRIMER PLATO:**

Ensalada de Pichón de Tierra de Campos en escabeche

**SEGUNDO PLATO a elegir:**

Rape en costra de piñón y carabinero  
Solomillo de buey al foie con salsa de oporto y patata parís

**POSTRE**

Postre navideño

**PVP: 52,00 €**

### MENÚ 11

**CENTRO DE MESA:**

Jamón y lomo ibérico  
Rulos de queso de cabra y ciruela confitada  
Croquetas de bolletus

**PRIMER PLATO**

Vieras al graten con caviar de oricios

**SEGUNDO PLATO a elegir:**

Lubina al Horno en confitura de cebolla roja y manzana  
\*\*

Asado de Lechazo con ensalada

**POSTRE**

Postre navideño

**PVP :52,00 €**

### MENÚ 12

**CENTRO DE MESA:**

Jamón y Lomo ibérico  
\*Micuit de foie al px

**PRIMER PLATO:**

Ensalada de Lomitos de cigala y aguacate

**SEGUNDO PLATO a elegir:**

Rodaballo al Cava

Solomillo de buey A la mostaza con patata París al romero y cebolleta glaseada  
\*\*

**POSTRE**

Postre navideño

**PVP:58,,00 €**

### MENÚ 13

**CENTRO DE MESA:**

Cecina de Astorga  
Pulpo en parmentier y pimentón

**PRIMER PLATO:**

Ensalada de Bogavante con daditos de mango

**SEGUNDO PLATO a elegir:**

Rape empiñonado Y carabinero  
\*\*

Asado de Lechazo Con ensalada

**POSTRE**

Postre navideño

**PVP:58,00 €**

**BODEGA**  
Tinto Vaceos Crianza  
Blanco Verdejo Lb1  
Aguas

**Precio / menú incluyendo**  
Bodega y sobremesa

**SOBREMESA**  
Café de puchero y licores  
Surtido navideño

Feliz Navidad



## NAVIDAD 2019

### Menú 14

Milhojas de micuit de foie con manzana y queso de cabra curado  
\*\*\*

Taco de Bacalao confitado con piperrada  
\*\*\*

Sorbete de piña, coco y ron tostado  
\*\*\*

Lechazo D.O. Churro asado, con ensalada de nuestra huerta  
\*\*\*

#### POSTRE

Tarta de Marovalles con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza  
Cava

#### SOBREMESA

Café de puchero y licores

P.V.P : 62,00 €

### Menú 15

Vieras rellenas al graten  
\*\*\*

Suprema de lomos de Merluza con bolletus y gambas  
\*\*\*

Sorbete de manzana verde  
\*\*\*

Tostón confitado y deshuesado con emulsión De manzana  
\*\*\*

#### POSTRE

Tarta de Marovalles con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza  
Cava

#### SOBREMESA

Café de puchero y licores

P.V.P : 65,00 €

### Menú 16

Ensalada de Langostinos con jamón de pato y melón ,vinagreta de naranja  
\*\*\*

Lomos de Merluza de pincho al ajo tostado  
\*\*\*

Sorbete de mandarina  
\*\*\*

Solomillo de Buey En salsa de oporto, con patata paris y trigoero  
\*\*\*

#### POSTRE

Tarta de Marovalles con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza  
Cava

#### SOBREMESA

Café de puchero y licores

P.V.P : 70,00 €

### Menú 17

Langostinos al horno al vino añejo de serrada  
\*\*\*

Rape empiñonado  
\*\*\*

Sorbete de limón  
\*\*\*

Solomillo de Buey a la mostaza antigua  
\*\*\*

#### POSTRE

Tarta de Marovalles con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza  
Cava

#### SOBREMESA

Café de puchero y licores

P.V.P : 75,00 €

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 699 035 990

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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



Feliz Navidad



## NAVIDAD 2019

Tartas	Confitería Marovalles
<b>TARTA MILHOJAS</b> Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubierta con almendras fileteadas y azúcar glass.	<b>TARTA DE MOKA</b> Pasta brisa en la base, bizcocho Sacher, capa de mousse de kirsch y otra de suave mousse de café
<b>TARTA ANIVERSARIO</b> Mousse de chocolate blanco sobre un palleté de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné.	<b>TARTA DE CHOCOLATE AL CAMELO</b> Mousse de chocolate negro con bizcocho Sacher y crujiente de nuez
<b>TARTA SAINT HONORÉT</b> De nata o crema especial "Saint Honorét" sobre base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de láminas de chocolate y caramelo.	<b>TARTA SUPREMA AL CAVA</b> Sobre bizcocho crujiente de almendra, una mousse de chocolate sobre otra de cava
<b>TARTA TRES GUSTOS</b> Bizcocho emborrachado, yema, trufa y nata, superficie de yema tostada	<b>TARTA DE TRUFA</b> Bizcocho emborrachado, con crema trufada y nata
<b>TARTA SAN MARCOS</b> Bizcocho emborrachado, yema, nata con superficie de yema tostada	<b>TARTA DE BIENVENIDA</b> Mouse ligero de chocolate ,crema catalana y bizcocho sacher
<b>TARTA DE FRESAS</b> Bizcocho, nata y fresas naturales. Sólo en temporada.	<b>Todas se acompañan con tulipa de helado</b>

### Postres navideños para menús:

*Flan de turrón casero con helado de nata  
Arroz con leche caramelizado con frutos secos  
Panacotta de crema catalana con helado de turrón*

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 699 035 990  
Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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

Feliz Navidad



NAVIDAD  
2019

## CARTA INFANTIL

Hasta 12 años

Primero platos	Importe (€)
Sopa de Fideos de arroz con jamón cocido y huevo	5,60
Crema de Calabacín	5,60
Coca de jamón y queso (mas fina con tomate ,jamón cocido y queso tierno)	7,00
Tortilla de patata con pisto de Tomate	6,50
Macarrones a la boloñesa	7,00
Entremeses fríos y calientes(jamon,lomo,chorizo y queso,calamares y croquetas)	8,00
Mini surtido de Frituras(calamares, croqueta y empanada de atún)	6,00
Segundos Platos	
Chuletillas de Lechazo a la parrilla con patatas fritas	14,50
Medallones de Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas	14,50
Hamburguesa de Ternera especial	7,00
Delicias de Pollo empanado con patatas fritas	6,50
Lomitos de Merluza a la plancha o rebozados en huevo	8,00
Postre	
Helado variado, brocheta de fruta o yogurt	2,70
Bebida	
Aguas ,refrescos o zumos	2,20

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 699 035 990

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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



Feliz Navidad



**NAVIDAD  
2019**

**BODEGA**

<b>Cambio de vinos (añadir por comensal)</b>	<b>Importe (€)</b>
Tinto crianza Ribera de Duero Arzuaga o Emilio Moro	<b>5,00</b>
Tinto Roble Teofilo Reyes ,Protos ,La Planta	<b>2,00</b>
Blanco verdejo Jose Pariente	<b>2,00</b>
Blanco verdejo Martivilli o Palacio de Bornos	<b>1,50</b>
Blanco Frizzante 5.5.	<b>1,50</b>
Vino espumoso Castilla y León Palacio de bornos o Yllera Prive	<b>2,00</b>
<b>Pueden poner cualquier vino del mercado consultar precio</b>	
<b>Varios</b>	
Sorbetes( Manzana,Mojito,Mandarina,Limon,Piña colada)	<b>3,50</b>
Copas de Combinados Gin,Ron,Whiski	<b>6,00</b>
Tarta Confiteria Marovalles	<b>2,00</b>

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil:699 035 990  
Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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



Feliz Navidad



**NAVIDAD  
2019  
CONTRATACIÓN**

- Los precios y obsequios sólo serán válidos para eventos de más de 12 comensales.
- Las reservas previas sin contrato y señal tendrán una validez máxima de 7 días.
- Para reservar la sala, deberán abonar 150 € (IVA INCLUIDO) y firmar el contrato de reserva.
- En los **salones privados**, en caso de ser menos comensales del mínimo exigido, la empresa se reserva el derecho a cobrar el mínimo exigido.
- La lista de asistentes a facturar **será la comunicada 1 día antes** del evento .
- El menú se comunicara mínimo con 10 días de antelación.
- Con antelación, pueden solicitar presupuesto para otros menús a su medida.
- Deberán abandonar los salones en almuerzo antes de las 19.00 y en cena antes de la 01:00
- Citas para ver instalaciones o formalizar reserva , Miércoles , Jueves y Viernes 11:00 a 19 :00  
Sábados de 10:00 a 12:30 PREVIA CITA

**Fijo 983.409916    movil 699 03 59 90    [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)**

- Estos precios son **con I.V.A incluido**

**OBSEQUIOS DEL HOTEL**

- Dulces navideños en centro mesa al café y decoración navideña

**FORMA DE PAGO**

- Se abonarán 150 € como reserva y formalización del contrato.
- El resto del importe **se abonará el mismo día, al finalizar el evento**, en nuestras oficinas, en efectivo , con tarjeta de crédito o transferencia

**CAPACIDAD DE LAS SALAS**

<b>SALA ARROYO</b>	135 personas .máximo 3 eventos.	<b>COMPARTIDO</b> (Privado, a partir de 75 personas)
<b>SALA ESPERANZA</b>	34 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 28 personas)
<b>SALA FLORENCIO</b>	24 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 20 personas)
<b>SALA SAN JUAN</b>	12-16 personas	(mínimo 10 personas)

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil:699 035 990

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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