

Feliz Navidad



Navidad 2019

25 DICIEMBRE

Para compartir:
(Cada 4 personas)

Micuit de Foie
al Pedro Ximenez
Croquetas
de bolletus
Langostinos al horno
con vino añejo de Serrada

Primer plato
Crema de nécoras con
espiral de nata

Segundo a elegir
Asado de Lechazo IGP Churro
Con ensalada de nuestra
Merluza en salsa verde
Con almejas y gambas
Solomillo de Buey
Al oporto y Pasas

Postre:
Panacotta de turrón con helado
de polvorón

1 ENERO

Para compartir:
(Cada 4 personas)

Cecina de Astorga IGP
(con aceite y lascas de queso)
Croquetas de bacalao
Coca de bacalao ahumado
con ali oli, brotes tiernos y
vinagreta de fresa

Primer plato
Pulpo a parrilla
con patata parmentier

Segundo a elegir
Asado de Lechazo IGP Churro
Con ensalada de nuestra
Rape en costra de Piñón
Y langostinos
Solomillo de Buey
Con salsa de bolletus

Postre:
Mousse de piñón y queso con
helado de nata y nueces

6 ENERO

Para compartir:
(Cada 4 personas)

Tabla de Ibericos
(Jamon ,lomo y queso)
Croquetas
de Cecina
Pimientos rellenos
Txangurro y gulas con
salsa de piquillo

Primer Plato
2 Vieras rellenas al graten
con caviar de oricios

Segundo a elegir
Asado de Lechazo IGP Churro
Con ensalada de nuestra
Bacalao
Confitado con ali oli y
salsa berberechos
Solomillo de Buey
A la mostaza y chalota

Postre:
Chocolate a la Taza con roscón
de reyes

BODEGA:

Tinto Cza Roa D.O Ribera Duero Blanco
Verdejo Martivilli
Cava y Aguas

SOBREMESA

Café ,orujos y dulces navideños

MENU INFANTIL 1 :

Frituras variadas con
jamon,lomo y chorizo
escalopines de solomillo
de ternera con patatas
Helado
Bebida
25,00 €

PVP :

48,00€

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com