

**MENÚS**  
de  
**EMPRESA**  
&  
**FAMILIARES**

**2020/2021**





## **EMPRESA & FAMILIARES** **MENÚS 2020/21**

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, con las medidas necesarias ante la situación COVID-19.

Características y condiciones especiales de contratación COVID-19

Un cordial saludo

Departamento Comercial



## EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

### MENU 1

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

Tabla de Lomo y queso castellano  
Hojaldritos de setas al graten  
Croquetas de jamón

**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 mermelada de Tomate

**Postre:**

Flan casero  
de queso fresco de idiazabal

P.V.P.:  
29,00 €

### MENU 2

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

Cecina de Astorga  
Pastel de Cabracho y tosta melba.  
Hojaldritos de morcilla

**Primer Plato :**

Pastel de Puerro y Langostinos con rabanito  
Y espuma de piquillo

**Segundo a elegir:**

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

**Postre:**

Brownie de chocolate  
con helado de vainilla

P.V.P :  
29,00 €

**BODEGA**  
Tinto Vacceos Crianza  
Blanco Verdejo Lb1  
Aguas Minerales

**Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa**

**SOBREMESA**  
Caféy orujos

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)



## EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

### MENU 3

**Aperitivo de bienvenida**

Copita de Crema de calabaza  
Con un poco de coco

**Para compartir:**

**Tabla de Ibéricos:**

(Jamón, lomo, cecina y queso)

**Carpaccio de bonito**

con vinagreta de soja y gambas frita

**Hojaldritos de Morcilla**

con manzana

**Zamburiñas en su concha**

al ajillo

**Segundo Plato:**

**Chuleta de Vaca Gallega rubia**

con patata chip y pimientos del padrón  
(0,300 g 21 meses de maduración)

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

Y crema de pimienta

**Postre:**

Arroz casero con piña castaña confitada

PVP: 38,00 €

### MENU 4

**Aperitivo de bienvenida**

Copita de Crema Castellana

**Para compartir:**

**Carpaccio de Ternera**

con virutas de foie Y vinagreta de fresa

**Surtido de Croquetas casera**

bolletus y bacalao

**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:**

“Reina de Saba”

con helado de vainilla y virutas de  
chocolate blanco)

PVP: 38,00 €

BODEGA  
Tinto Crianza Vacceos  
Blanco Verdejo Ib1  
Agua

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

SOBREMESA  
Café y orujos

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)



## EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

### 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 panadera

**Lomo de Atún**  
sobre Verduras, vinagreta de soja y  
sésamo

#### Postre:

Yogur Griego Casero con mermelada  
De melocotón

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**  
con vino añejo de serrada

#### Segundo a elegir

**Asado de Lechazo IGP Churro**  
Con ensalada de nuestra

**Bacalao confitado**  
Con mermelada de tomate con caise

#### Postre:

Pastel de Yema tostada bañada de natillas  
Y helado de leche merengada

PVP : 40,00 €

**BODEGA**  
Tinto Crianza Vaceos  
Blanco Verdejo Ib1  
Agua

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

**SOBREMESA**  
Café y orujos

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)



## EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

### 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

Chocolate a las dos texturas

#### BODEGA Y SOBREMESA

42,00 €

### 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

Manjar Blanco con almendras

#### BODEGA Y SOBREMESA

42,00 €

### 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 patatas París y trigueros

Bacalao confitado con piperrada

#### POSTRE

Tarta de queso y piñones

#### BODEGA Y SOBREMESA

45,00 €

BODEGA  
Tinto Vacceos Crianza  
Blanco Verdejo LB1  
Aguas

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

SOBREMESA  
Café 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)



## EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

### 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**

Reina de saba  
Con helado de chocolate blanco

**BODEGA  
Y SOBREMESA**

PVP: 55,00 €

### 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**

Croquetas de chocolate blanco y negro con helado de frambuesas

**BODEGA  
Y SOBREMESA**

PVP :55,00 €

### 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**

Pastel de quesada  
Sobre crema inglesa

**BODEGA  
Y SOBREMESA**

PVP:60,,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**

Pastel de Yogurt y arándanos

**BODEGA  
Y SOBREMESA**

PVP:60,00 €

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

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

**SOBREMESA**  
Café y licores



## EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

### 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 Marvalles con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza  
Cava

#### SOBREMESA

Café de puchero y licores

**P.V.P : 65,00 €**

### 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 Marvalles con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza  
Cava

#### SOBREMESA

Café de puchero y licores

**P.V.P : 67,00 €**

### 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 triguero  
\*\*\*

#### POSTRE

Tarta de Marvalles con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza  
Cava

#### SOBREMESA

Café de puchero y licores

**P.V.P : 74,00 €**

### 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 Marvalles 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)





## EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

### Selección de Tartas

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>

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)



**EMPRESA & FAMILIARES**  
**2020/21**

**CARTA INFANTIL**

Hasta 12 años

<b>Primero platos</b>	<b>Importe (€)</b>
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
<b>Segundos Platos</b>	
Chuletillas de Lechazo a la parrilla con patatas fritas	16,50
Medallones de Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas	16,50
Hamburguesa de Ternera especial	9,00
Delicias de Pollo empanado con patatas fritas	8,50
Lomitos de Merluza a la plancha o rebozados en huevo	8,00
<b>Postre</b>	
Helado variado, brocheta de fruta o yogurt	3,50
<b>Bebida</b>	
Aguas ,refrescos o zumos	2,50

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)



## EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

### BODEGA

<b>Cambio de vinos (añadir por comensal)</b>	<b>Importe (€)</b>
Tinto crianza Ribera de Duero Arzuaga o Emilio Moro	6,00
Tinto Roble Finca Resalso, Protos joven, La Planta	2,00
Blanco verdejo Jose Pariente	3,00
Blanco verdejo Martivilli o Palacio de Bornos	1,50
Blanco Frizzante 5.5.	1,50
Vino espumoso Castilla y León Palacio de bornos o Yllera Prive	2,00
<b>Pueden poner cualquier vino del mercado consultar precio</b>	
<b>Varios</b>	
Sorbetes( Manzana,Mojito,Mandarina,Limon,Piña colada)	4,00
Copas de Combinados Gin,Ron,Whiski	7,00
Tarta Confiteria Marovalles	3,00

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)

El Jardín de la



Abadía  
**EMPRESA &  
 FAMILIARES**  
**2020/21**

### CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios sólo serán válidos para eventos de más de 12 comensales.
  - Estos menus **no serán válidos** para los domingos de **Mayo-Junio** 2021
  - 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**, por el hecho de ser privado **tiene un coste de 70 €**, 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**
- Estos precios son **con I.V.A incluido**

### OBSEQUIOS DEL HOTEL

- Nos encargamos de la decoración floral de la sala y la impresión de las minutas

### 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 70 personas) / 70 personas covip
<b>SALA ESPERANZA</b>	34 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 28 personas) / 25 personas covip
<b>SALA FLORENCIO</b>	24 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 18 personas) / 18 personas covip
<b>SALA SAN JUAN</b>	12-16 personas	(mínimo 10 personas) / 10 personas covip

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)