

Menus  
Para llevar  
de  
Navidad  
2018/19

*El Jardín de la*



*Abadía*

**HOTEL\*\*\*\***

**RESTAURANTE & CATERING**



## Menus Para llevar Navidades 2018/2019

Estimados amigos,

Como cada año , presentamos unas alternativas de menús para llevaros a casa estas navidades .

Todo lo elaboramos el mismo día y lo preparamos para que solo tengais que calentar en un horno domestico.Lo envasamos en raciones individuales y debidamente etiquetado Para su montaje y acabado.

Rogamos que hagais la reserva lo antes posible por telefono o mail.

Felices Fiestas

Un cordial saludo

Reservas: (+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)



## NAVIDAD 2018/2019

### MENUS PARA LLEVAR

<b>PRIMEROS PLATOS PARA SERVIR EN FRIO</b>	<b>Importe (€)</b>
Pastel de Cabracho con salsa rosa	4,00
Ensalada de Langostinos ,Jamón de pato, granada, piñones y naranja	12,00
Coctel de Marisco(rape,gambas,langostinos,piña y salsa rosa)	14,00
Micuit de foie trufado con pistacho y pedro Ximenez ( 100 g)	9,00
Ensalada de Bogavante con daditos de mango y salsa rosa (500 g)	25,00
<b>PRIMEROS PLATOS SERVIR CALIENTE</b>	
Pastel de Verduras	4,00
Pastel de Puerro y langostinos con muesilana de rabanito	5,00
Viera rellena puerro, beicon y langostino con caviar de oricios	10,00
Crema de Carabinero con espectral de nata ( 250 cl)	7,00
Crema de Calabaza con un toque de Coco	4,00
Pimientos rellenos de Bacalao (rac 4 unidades)	6,00
Almejas de Carril en salsa Marinera (250 g)	18,00
<b>PESCADOS</b>	
Lomo de merluza en salsa verde con gambas y trigueros ( 200 g)	15,00
Lomo de Rape empiñonado en salsa de carabinero ( 200g)	18,00
Lomo de Bacalao en salsa Vizcaína	15,00

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



## NAVIDAD 2018/2019

### MENUS PARA LLEVAR

<b>CARNES</b>	<b>Importe (€)</b>
Cuarto de Lechazo Asado ( 2 a 3 personas)	<b>39,00</b>
½ Tostón Asado ( 4 personas)	<b>50,00</b>
Tostón deshuesado y confitado con compota de manzana ( 1 ración 200)	<b>12,00</b>
Crep de Tournedó de rabo de Toro con manzana asada	<b>12,00</b>
Pollo de Corral Rustido con ciruelas y orejones	<b>12,00</b>
<b>POSTRES</b>	
Flan casero de polvoron del toro con compota de pera	<b>4,50</b>
Bizcocho de Chocolate tipo Brownie, Mousse de chocolate al 70%, Trufa de Vino Dulce y Glaseado de Chocolate Negro con Polvo de Oro.	<b>4,50</b>
Yogurt Griego casero con mango Hierbabuena	<b>3,00</b>
Leche frita casera con miel y canela	<b>3,00</b>
<b>GUARNICIONES</b>	
Ensalada de lechuga y tomate ( 1 persona)	<b>2,00</b>
Patata panadera /( 1 persona)	<b>2,00</b>

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

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



## Menus Para llevar 2018/19

### CONTRATACIÓN

- Para reservar los platos, deberá abonar el 50 € y cumplimentar el documento de pedido
- El menú se comunicara mínimo con 3 días de antelación.
- Con antelación, pueden solicitar presupuesto para otros menús a su medida.
- Las entregas para días **24 de diciembre y 31 de diciembre** se harán de 13:00 a 17:00 ,los días 25 diciembre ,1 enero y 6 enero se haran de 13:00 a 14:00
- Estos precios son **con I.V.A incluido**.

### FORMA DE PAGO

- El resto del importe se abonará el mismo día, a la entrega,

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145  
Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)