



Navidad 17/18

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
Hojaldre relleno de setas
Al graten

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:

IVORE CREAM

Mousse de Vainilla con Crumbel,
Cremoso de Dulce de Leche y
glaseado de chocolate con leche

PVP : 48,00 €

1 ENERO

Para compartir:
(Cada 4 personas)

Cecina de Astorga IGP
(con aceite y lascas de queso)

Croquetas
de Bacalao

Zamburillas al Ajillo
con un toque de mar

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

Cremoso de Chocolate quemado,
Mousse de piñón y Salsa de
Caramelo

PVP : 48 €

6 ENERO

Para compartir:
(Cada 4 personas)

Tabla de Ibericos
(Jamon ,lomo y queso)

Croquetas
de Cecina

Almejas de Carril
A la Marinera

Primer Plato
Vieras rellenas al graten
con caviar de oricios

Segundo a elegir

Asado de Lechazo IGP Churro

Con ensalada de nuestra

Bacalao

en nuestro pil-pil

Solomillo de Buey

A la mostaza y chalota

Postre:

Chocolate a la Taza con roscón
de reyes

PVP : 48,00 €

BODEGA:

Tinto Convento Claras D.O Ribera Duero

Blanco verdejo Cuatro Rayas

Cava y Aguas

SOBREMESA

Café ,orujos y dulces navideños

MENU INFANTIL 1 :

Frituras variadas con

jamón,lomo y chorizo

Chuletillas de lechazo

con patatas

Helado

Bebida

20,00 €

MENU INFANTIL 2 :

Macarrones con Tomate,

Delicias de pollo con

patatas y croquetas

Helado

Bebida

12,00 €

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com