

Menus
Para llevar
de
Navidad
2017/18

El Jardín de la



Abadía

HOTEL****

RESTAURANTE & CATERING



Menus Para llevar Navidades 2017/2018

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

www.jardindelaabadia.com



NAVIDAD 2015/2016

MENUS PARA LLEVAR

PRIMEROS PLATOS PARA SERVIR EN FRIO	Importe (€)
Pastel de Cabracho con salsa rosa	4,00
Ensalada de Langostinos ,Jamón de pato, granada, piñones y naranja	9,00
Coctel de Marisco(rape,gambas,langostinos,piña y salsa rosa)	12,00
Micuit de foie trufado con pistacho y pedro Ximenez (100 g)	8,00
Ensalada de Bogavante con daditos de mango y salsa rosa (500 g)	25,00
PRIMEROS PLATOS SERVIR CALIENTE	
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	9,00
Crema de Carabinero con esperial 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)	17,00
PESCADOS	
Lomo de merluza en salsa verde con gambas y trigueros (200 g)	12,00
Lomo de Rape empiñonado en salsa de carabinero (200g)	15,00
Lomo de Bacalao en salsa Vizcaína	10,00

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



NAVIDAD 2015/2016

MENUS PARA LLEVAR

CARNES	Importe (€)
Cuarto de Lechazo Asado Horno Leña IGP (2 a 3 personas)	38,00
½ Tostón Asado (4 personas)	50,00
Tostón deshuesado y confitado con compota de manzana (1 ración 200)	12,00
Crep de Tournedó de rabo de Toro con manzana asada	9,00
Pollo de Corral Rustido con ciruelas y orejones	9,00
POSTRES	
Mousse de Frutos rojos y Chocolate Ivoire con una ganache de frambuesa y glasa de Cereza	4,50
Bizcocho de Chocolate tipo Brownie, Mousse de chocolate al 70%, Trufa de Vino Dulce y Glaseado de Chocolate Negro con Polvo de Oro.	4,50
Yogurt Griego casero con mango Hierbabuena	3,00
Leche frita casera con miel y canela	3,00
GUARNICIONES	
Ensalada de lechuga y tomate (1 persona)	2,00
Patata panadera /(1 persona)	2,00

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



Menus Para llevar 2017/18

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 ,resto de días a convenir.
- Estos precios son **con I.V.A incluido.**
- *Para pedidos superio

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