



MENÚS DE NAVIDAD 21/22

Comida / Cena / tardeo / fiestas

Excepto 24,25, 31 diciembre y 1,2, 6 de enero



MENU Nº 1

Vasito de crema de calabaza con un poco de coco

PARA COMPARTIR:

Tabla de ibéricos

Carpaccio de bonito con vinagreta de soja y gambas frita

Hojaldrillos de Morcilla con manzana

Zamburiñas en su concha al ajillo

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

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 pimiento*

POSTRE:

Arroz casero con piña y castaña confitada / Surtido navideño

*Tinto D.o ribera del Duero Velvet, Chapiroete verdejo, Cava
Cafe y licor.*

PVP: 45,00 €



El Jardín de la
Abadía

MENU Nº 2

Vasito de crema castellana

PARA COMPARTIR:

*Carpaccio de buey con virutas de foie y fresa
Surtido de mini croquetas caseras de jamón y bacalao
Hojaldritos de setas al graten con ali oli
Langostinos al horno con vino añejo de Serrada 8 uni*

SEGUNDO PLATO:



*Solomillo de buey
con patata chip y pimientos del padrón
&
Rape en salsa americana con piñones*

POSTRE:

Tarta de galleta y caramelo / Surtido navideño

*Tinto D.o ribera del Duero Velvet, Chapiroete verdejo, Cava
Café y licor.*

PVP: 45,00 €





El Jardín de la
Abadía

MENU Nº 3

Vasito de crema necoras

PARA COMPARTIR:

*Zamburiñas a la plancha con aliño
Langostinos al horno con vino añejo de Serrada 8 uni
Taco de pulpo a la parrilla a la parmentier*

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

*Lechazo asado tierra de sabor con su ensalada
&
Rodaballo salvaje al cava*

POSTRE:

Reina de saba con helado de vainialla/ Surtido navideño

*Tinto D.o ribera del Duero Velvet, Chapiroete verdejo, Cava
Café y licor.*

PVP: 48,00 €



El Jardín de la

Abadía

MENU Nº 4

Selección de quesos de castilla

PARA COMPARTIR:

*Parrillada de verduras
Selección de embutidos de Cyl
Croquetas caseras de jamón*

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

*Chuleton de 1 kg 40 días maduración con p. fritas y pimientos del
Padrón (para 2 pax)
&
Bacalao al estilo Valderas*

POSTRE:

Tarta de queso estilo la viña/ Surtido navideño

*Tinto D.o ribera del Duero Velvet, Chapiroete verdejo, cava
Cafe y licor.*

PVP: 40,00 €





MENU Nº 5

Tablita de cecina de león con AOVE

DE INICIO:

Ensalada de pulpo, langostinos y mango con vinagreta de mostaza suave

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

Toston confitado con compota de manzana y patatsa chips

&

Preso iberica a la parrilla con p. fritas

&

Bacalao al estilo Valderas

&

Merluza al ajo tostado

POSTRE:

Tarta muerte por chocolate/ Surtido navideño

*Tinto D.o ribera del Duero Velvet, Chapiroete verdejo, cava
Cafe y licor.*

PVP: 38,00 €



CONDICIONES

- Los precios solo serán válidos para eventos de más de 12 comensales.
- El precio de salón privado, por el hecho de ser privado es de 70 €.
- Los salones se tendrán que abandonar a las 19:00h y a las 01:00h.
- El número de comensales a facturar será el comunicado 24 h antes.
- El menú se deberá comunicar con un mínimo de 10 días de antelación y por ser navidades los precios de marisco o carnes podrían variar.
- Con antelación pueden solicitar presupuesto para otros menús a su medida.
- Precios netos con IVA incluido
- Cita para ver instalaciones o formalizar reserva PREVIA CITA a tel: 983409916

MÁS INFORMACIÓN: 983409916 MOVIL 606394147
restaurante@jardindelaabadia.com www.jardindelaabadia.com