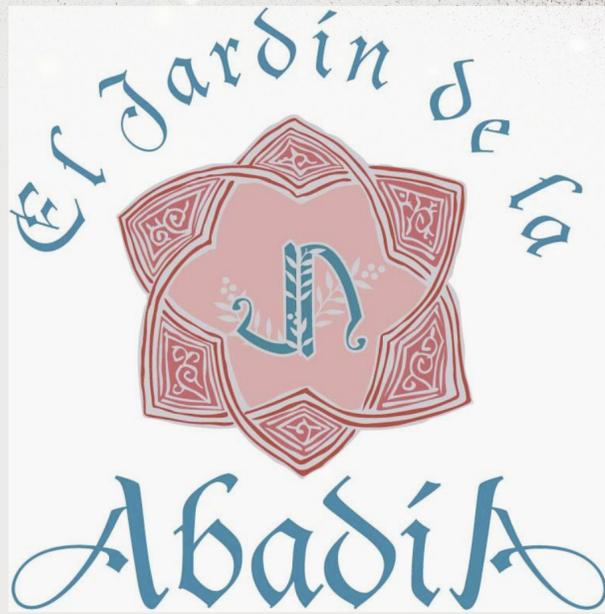




# MENÚS DE NAVIDAD 21/22

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 €



## 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*

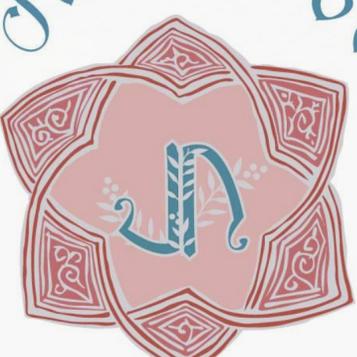
POSTRE:

*Reina de saba con helado de vainialla/ Surtido navideño*

*Tinto D.o ribera del Duero Velvet, Chapirete 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*

&

*Presca 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