



RESTAURANTE
EL JARDIN DE LA ABADIA
DESDE 1975

CARTA
TAKE AWAY

LAS TAPAS

Torrezno Soriano con
chips y piparras

4 €

Mollejas de Lechazo

9 €

salteadas a la sartén con ajo y
pimiento de Padrón .

Croquetas Jamón

7 €

Las Patatas bravas

5 €

6 Unidades .

Micuit de Foie Trufado

12 €

Gambas Blanca

24 €

100 g de micuit casero con trufas,
tostas de pasas, reducción Pedro
Ximénez, pistacho y mermelada de
higos.

Auténtica gamba blanca de Huelva
recién cocidas con agua de mar
tamaño premium 14 unidades.

Mejillones con salsa

12 €

Langostinos al vino

12 €

Graciosa

250 g con salsa de tomate algo
picante.

añejo de Serrada

6 Unidades de langostino salvaje
tamaño premiun en salsa de vino
blanco y ajo.

Zamburiñas a la sartén

16 €

Pata de Pulpo a la

12 €

8 zamburiñas gallegas con ajito,
perejil y vino añejo.

parrilla

180 g de pata troceada ,a la parrilla
en base de patata parmentier y
pimentón.



RESTAURANTE
EL JARDIN DE LA ABADIA
DESDE 1975

CARTA
TAKE AWAY

ARROCES , PASTA Y CUCHARA

Arroz cremoso con
Carabineros y Boletus

15 €

Arroz caldoso con
Bogavante

15 €

Arroz negro con sepia
gambas y ali oli

9 €

Arroz del Señorito

9 €

sepia, calamar mejillones, gamba
-

Tagliatelle nero con
gulas y gambereti

9 €

Spaguetti a la Rabiatta

6 €

pasta negra salteada con
gulas,gambas y guindilla,

pasta con Tomate casero con un
toque de picante

Garbanzos guisados
con callos y oreja

9 €

Alubiones de la Granja
con Almejas

9 €

Crema de castellana
con torrezno

5 €

Cocido Completo

15 €

sopa+ carne,oreja, tocino, morcilla,
chorizo, patata ,zanahoria, repollo,
relleno

SOLO LOS SABADOS

RESTAURANTE EL JARDÍN DE LA ABADÍA DESDE 1975



CARTA TAKE AWAY

CARNES Y PESCADOS

1/4 Lechazo asado en horno de Leña	40 €	1/2 Tostón asado en horno de Leña	45 €
1/4 de Lechazo churro para 2 a 3 personas.		1/2 tostón para 3/4 personas.	
Tostón confitado y deshuesado	15 €	Crep de Tournedór de Rabo de Toro	10 €
180 g taco de tostón con su piel crujiente cocinado a baja temperatura 12 horas, Con compota de manzana, su salsa y papata panadera al romero		Pasta filo con rabo de toro deshuesado con su salsa sobre manzana asada y arandanos	
Solomillo de Buey con salsa de oporto	15 €	Solomillo de Buey con salsa de boletus	15 €
200 g de carne al horno en filetes con salsa de carne ,vino de oporto y pasas y patata parissiene		200 g de carne al horno en filetes con suave salsa de boletus y patatas parissiene	
Hamburguesa Francesa	9 €	Hamburguesa Italiana	9 €
200 g carne de Buey 100% de finca Vegabuey ,champiñones ,lechugas, tomate ,queso brie y salsa bourbon en de Cristal		200 g carne de Buey 100% ,Finca Vegabuey, queso mozzarella, tomate seco en pan de cristal	
Lomo de Lubina salvaje al cava	18 €	Lomo de Bacalao al estilo la Vera	15 €
250 g con salsa de cebolla y manzana frita		250 g bacalao confitado en su aceite con ajo frito, pimentón de la vera y patata .	



RESTAURANTE
EL JARDÍN DE LA ABADÍA

CARTA
TAKE AWAY

POSTRES

Arroz con leche
anisado y canela

4 €

Flan de Cafe

4 €

Leche de Helada de
Baonza

bañera 200 cl

4 €

Tarta de queso La viña

4 €

Postre con queso filadelfia y queso
marcaspone.

Tarta de Chocolate

4 €

Leche Frita a la canela

4 €

Vasito de crema de
yogurt griego, mango y
hierbabuena

4 €

Vasito de Cheesecakes
con mermelada de
fresa

4 €



RESTAURANTE
EL JARDÍN DE LA ABADÍA
DESDE 1975

CARTA TAKE AWAY

- PARA QUE TODO ESTÉ EN SU PUNTO -

Antes de calentar los platos en el horno se debe sacar del envase y colocar el producto en un recipiente apto para Horno. Consumir inmediatamente o conservar en refrigeración entre 0° y 4°C ,máximo 24 horas-

CREMAS, SOPAS Y SALSAS
fuego

Calentar a fuego lento, removiendo y retirar antes de que empiece a hervir. También se puede calentar en microondas a máxima potencia 2-minutos

PESCADOS Y MARISCOS
horno

Precalentar el horno a 140° durante 10 minutos y después meter el producto con guarnición y salsa

6-7 minutos

PASTA Y ARROCES
microondas

Calentar en microondas a máxima potencia 3 minutos

HOJALDRES
horno

Para obtener un hojaldre seco, precalentar el horno a 150 °C durante 10 minutos y después meter el producto durante 5 minutos. No usar el microondas porque humedece la pasta del hojaldre.

GUARNICIONES

microondas

Calentar en microondas a máxima potencia.
1 minuto.

CARNES Y AVES ASADAS

horno

Precalentar el horno a 150 °C durante 10 minutos y después meter el producto con guarnición pero sin salsa. Mantener dentro del horno hasta que la pieza esté completamente caliente.

FRITOS

horno

Precalentar el horno a 180 °C durante 10 minutos y después meter el producto hasta conseguir una textura crujiente 2-3 minutos.

POSTRES

frigorífico

Al contener cremas, deberán conservarse en el frigorífico para evitar posibles anomalías en el producto. Atemperar al gusto.
elaboración

ASADOS EN HORNO DE LEÑA

Los asados de Lechazo y Tostón los entregamos recién asados, para consumir en el día, si no, deberá conservarlos en refrigeración para el día después.

FORMA DE ELABORACIÓN

Cocinamos todos los platos el mismo día del pedido, en nuestras cocinas siguiendo las recetas de nuestro equipo.

Los productos se entregan entre 0°C y 4 °C ,para consumir en el día o conservar en refrigeración 24 horas.

Disponemos de información de alérgenos y adaptamos los menús a intolerancias

EL EQUIPO HUMANO

José Antonio Oliveira, Javier Oliveira
Daniel San José y Antonia Tirlea

Son un equipo de esos que les corre el aceite por las venas, que COCINAN más con las tripas que con la cabeza y que se comen la vida a BOCADOS DE PLACER



RESTAURANTE
EL JARDÍN DE LA ABADÍA
DESDE 1975

CARTA
TAKE AWAY

CONDICIONES

ESTA CARTA **NO SERÁ VALIDA** PARA LOS DIAS 24,25,31 DE DICIEMBRE 2020
1,5,6 ENERO 2021.
PARA ESOS DIAS CARTA NAVIDAD

RESERVA

Las reservas de pedidos se harán por teléfono, WhatsApp, mail o bien en nuestras oficinas.

de lunes a sábado de 10:00 a 20:00

tel.606394145

mail:restaurante@jardindelaabadia.com

FORMA DE PAGO

Los pedidos se abonarán a la entrega.

No se admitirán algunos platos 24 horas antes de la recogida.
Algunos platos se pueden encargar el mismo día antes de las 10:00

Se podrá abonar con tarjeta, transferencia o efectivo.

Se le enviará a su teléfono móvil en un plazo no superior a 24 h la confirmación del pedido

Recibirá un documento con el nº de pedido y platos reservados para enseñar a la recogida.

LUGAR DE RECOGIDA

RESTAURANTE EL JARDÍN DE LA ABADÍA
C/San José nº 3 -Arroyo de La Encomienda(Valladolid)

ENTRADA PUERTA DEL BAR

HORARIOS DE RECOGIDA

LUNES A DOMINGO

12:30 A 15:00