



EL Jardín de la Abadía

CARTA RESTAURANTE

Aperitivos y Entrantes

JAMÓN IBERICO 14€
cortado a cuchillo

CROQUETAS DE JAMÓN 8€
con velo de tocino ibérico
6 unidades

ANCHOAS PREMIUM DE D.O SANTOÑA 16€
10 -12 unidades con pan con tomate

ZAMBURIÑAS AL PESTO 18€
10 unidades

CECINA DE ASTORGA 14€
con virutas de queso y AOVE

PATA DE PULPO A LA PARRILLA 20€
180 G con parmentier y aceite de pimentón

TABLA DE QUESO CASTELLANOS 12€
4 variedades

LANGOSTINOS A LA SARTEN 14€
en salsa teriyaki 6 unidades

MOLLEJAS DE LECHAZO 14€
salteadas a la sartén con ajo y pimientos de Padrón

GAMBA BLANCA DE HUELVA 24€
14 unidades a la plancha

CARABINEROS A LA PLANCHA 44€
con mahonesa de wasabi y chips de verduras 6 unidades

CARPACCIO DE CIGALA 14€
con aliño de cítricos, sesamo y mahonesa de soja

ENSALADA TEMPLADA B VIEIRAS Y MANGO 12€
con frutos secos

ENSALADA TEMPLADA DE GULAS Y SETAS 12€
con aliño y queso brie

SUGERENCIAS DE LA CASA

Existe a su disposición carta de información de alérgenos



EL Jardín de la Abadía

CARTA RESTAURANTE

Arroces *Minimo 2 personas 20 minutos*

ARROZ CREMOSO CON BOLETUS Y CARABINEROS 22€

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE 18€

en la medida de lo posible por encargo

ARROZ MELOSO DE COLA DE CIGALAS Y ZAMBURIÑAS 20€

Pescados

LOMO DE LUBINA SALVAJE A LA BILBAINA 24€

250 G al horno con cama de verdura

RODABALLO SALVAJE 24€

en salsa verde con gambas de Huelva

TACO DE BACALAO 15€

al estilo valderas

SUGERENCIAS DE LA CASA

Carnes

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR CON MEDALLÓN DE FOIE 22€

con reduccion de oporto ,brocheta de cherry y cebolleta, padron y patata fritas

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR 20€

plancha solo o con mostaza antigua con pimientos del padrón y patata asada

ENTRECOT DE VACUNO MAYOR 17€

TRINCHADO
300 g con pimientos de padrón, patatas asada

CHULETÓN DE VACA VIEJA TRINCHADO 45€

900 g 40 días maduración D.O Extremadura en plato caliente

TOSTÓN CONFITADO Y DESHUESADO 17€

180 g carne de lechon con su piel crujiente , cocinado 12 horas con compota de manzana

CHULETILLAS DE LECHAZO 18€

con patatas fritas y p. padrón

PRESA IBERICA 16€

con guiso de boletus y crujiente de pera

Existe a su disposicion carta de información de alérgenos



EL Jardín de la Abadía

CARTA RESTAURANTE

Postres

ARROZ CON LECHE CASERO	5 €
TARTA DE QUESO LA VIÑA	7 €
REINA DE SABA	8 €
<i>hojaldre de manzana recién horneado con helado 20 minutos pedir al principio</i>	
VARIEDAD DE HELADOS	5 €
LECHE HELADA DE BAONZA	5 €
TARTA DE CHOCOLATE DE LA MUERTE	7 €
CANUTILLOS DE LA ABUELA	6 €
<i>rellenos de chantilly</i>	
SURTIDO DE POSTRES	14 €
<i>2 personas</i>	

Menú infantil

PASTA	
<i>con tomate y queso</i>	
PECHUGA A LA PLANCHA	
<i>con patatas fritas</i>	
	15 €
HELADO O YOGURT	

Existe a su disposición carta de información de alérgenos



EL Jardín de la Abadía

MENÚS DEGUSTACIÓN

VINOS TEMPORADA

VERDEJO RUEDA/BLANCOS

Martivilli	14€
José Pariente	18€
Chapirete	14€
Verdejo de la casa	12€
Yllera 5,5	14€

ROSADO/CIGALES

Sinfo	12€
Salvuros	12€
Vina picota	12€

OTROS TINTOS

Habla del silencio D.O. extremadura	20 €
Liberalia Cero D.O. Toro	20 €
San Roman D.O Toro	38€
Museum reserva D.O cigales	20 €

ESPUMOSOS Y CAVAS

Espumoso Palacio de Bornos	20 €
Ana brut reserva Blac de Blancs	25 €
Juve Cams vinta Púrpura reserva	25 €
Cava Visiega	16 €

TINTO/RIBERA DE DUERO

Velvet pesquera de Duero	15 €
Finca Resalso	16 €
La planta roble	16 €
Carramimbre roble	15 €
Carmelo Rodero 9 meses	18 €
Protos joven	16 €
Ribera de duero de la casa	14 €
Pepe Yllera	16 €
Protos Cza	22 €
Trus Cza	20 €
Convento las Claras Cza	24 €
Emilio Moro Cza	24 €
Carmelo Rodero Cza	30 €
Tomas Postigo	38 €
Abadia Returta	32 €
Pago de Carrovejas	38 €
Mauro	38 €
Carmelo Rodero Cza Magnum	50€
Pago de Carrovejas magnum	80€

Existe a su disposicion carta de información de alérgenos