

MENÚ EMPRESAS Y FAMILIARES

2022

VARIEDAD DE MENÚS
abiertos a cambios y modificaciones.



El Jardín
de la
Abadía

1 • MENÚ

PARA COMPARTIR:

(cada 4 personas)

- Tabla de embutidos de bodega
- Hojaldritos de setas al graten

PRIMER PLATO:

- Risotto de boletus y verduras

SEGUNDO A ELEGIR:

- Entrecot de Buey a la mostaza con patata frita y chalota
- Bacalao confitado con mermelada de tomate

POSTRE:

- Flan casero de queso fresco de idiazabal

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

42€

*MESAS SUPERIORES A 16 PERSONAS

2. MENÚ

PARA COMPARTIR:

(cada 4 personas)

- Cecina de Astorga
- Calamar XL a la parrilla con salsa pesto

PRIMER PLATO:

- Pastel de Puerro y Langostinos

SEGUNDO A ELEGIR:

- Crep de rabo de toro con salsa cordobesa
- Lomos de merluza al horno con setas y gambas

POSTRE:

- Tarta de queso 'estilo La Viña'

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

42€

*MESAS SUPERIORES A 16 PERSONAS

3 • MENÚ

TAPA DE BIENVENIDA:

- Copita de Crema de calabaza con un poco de coco

PARA COMPARTIR:

- Tabla de ibéricos
- Carpaccio de bonito con vinagre de soja y gambas frita
- Hojaldritos de Morcilla con manzana
- Zamburiñas en su concha al ajillo

SEGUNDO A ELEGIR:

- Chuleta de Vaca Gallega Rubia con patata chip y pimientos del padrón (0,400g de 21 meses de maduración)
- Lomos de Merluza al graten de ali-oli y crema de pimiento

POSTRE:

- Arroz casero anisado caramelizado

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

50€

4. MENÚ

TAPA DE BIENVENIDA:

- Copita de Crema Castellana

PARA COMPARTIR:

- Carpaccio de Ternera con viruelas de foie y fresa
- Surtido de Croquetas caseras de jamón y bacalao
- Rulos de cremoso queso de cabra con puerro y ciruela confitada
- Hojaldritos de Setas al graten de ali-oli

SEGUNDO A ELEGIR:

- Asado de Lechazo IGP Churro con ensalada de nuestra huerta
- Rape en salsa americana con gamba de Huelva y piñones de Pedrajas

POSTRE:

- 'Reina de Saba' con helado de vainilla y virutas de chocolate blanco

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

50€

5 • MENÚ

TAPA DE BIENVENIDA:

- Copita de Crema de carabinero con espiral de nata

PARA COMPARTIR:

- Mix croquetas de boletus y jamón
- Ensalada de bacalao con tomate caise, patata y aceituna negra
- Tacos de pulpo a la parrilla a la parmentier

SEGUNDO A ELEGIR:

- Tostón Confitado y deshuesado con emulsión de manzana y patata panadera
- Lomo de Atún sobre verduras, vinagreta de soja y sésamo

POSTRE:

- Yogur griego casero con mermelada de melocotón

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

52€

6 • MENÚ

TAPA DE BIENVENIDA:

- Copita de Crema de Verduritas con crema de queso

PARA COMPARTIR:

- Tabla de ibéricos: jamón, lomo, cecina y queso
- Pastel de Rape con tostas
- Rabas a la andaluza con ali-oli
- Langostinos al horno con vino añejo de Serrada

SEGUNDO A ELEGIR:

- Asado de Lechazo IGP Churro con ensalada de nuestra huerta
- Bacalao confitado con mermelada de tomate con caise

POSTRE:

- Pastel de Yema tostada bañada de natillas y helado de leche merengada

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

54€

7 • MENÚ

CENTRO DE MESA:

(cada 4 personas)

- Tabla de jamón y lomo ibérico
- Tosta de setas al graten
- Pulpo a la brasa con parmentier

PRIMER PLATO:

- Ensalada de Bacalao con tomate caise y vinagreta de aceituna

SEGUNDO A ELEGIR:

- Asado de Lechazo IGP
con ensalada de la huerta
- Merluza boletus y gambas

POSTRE:

- Chocolate a las dos texturas

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

65€

8 • MENÚ

CENTRO DE MESA:

(cada 4 personas)

- Cecina con aceite de oliva
- Pimientos asados con ventresca
- Zamburiñas vino añejo de Serrada

PRIMER PLATO:

- Ensalada de Langostinos con jamón, de pato, melón y vinagreta de naranja

SEGUNDO A ELEGIR:

- Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana y panadera
- Merluza al ajo tostado y crema de pimientos

POSTRE:

- Manjar Blanco con almendras

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

65€

9. MENÚ

CENTRO DE MESA:

(cada 4 personas)

- Jamón ibérico
- Pastel de cabracho con tostas y finas hierbas
- Rabas de Cantabria con ali-oli

PRIMER PLATO:

- Langostinos al Horno con vino añejo de Serrada

SEGUNDO A ELEGIR:

- Solomillo de buey al oporto con patatas París y triqueros
- Bacalao confitado con piperrada

POSTRE:

- Tarta de queso y piñones

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

65€

10 • MENÚ

CENTRO DE MESA:

- Jamón y Lomo ibérico
- Pastel de Cabracho
- Tacos de pulpo a la parrilla

PRIMER PLATO:

- Ensalada de Pichón de Tierra de Campos en escabeche

SEGUNDO A ELEGIR:

- Rape en costra de piñón y carabinero
- Solomillo de buey al foie con salsa de oporto y patatas parís

POSTRE:

- 'Reina de Saba'
con helado de chocolate blanco

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

70€

11 • MENÚ

CENTRO DE MESA:

- Jamón y Lomo ibérico
- Rulo de queso de cabra y ciruela confitada
- Croquetas de boletus

PRIMER PLATO:

- Vieiras al graten con caviar de oricios

SEGUNDO A ELEGIR:

- Lubina salvaje a la plancha con espárrago triguero
- Asado de Lechazo IGP con ensalada de la huerta

POSTRE:

- Croquetas de chocolate blanco y negro con helado de frambuesas

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

68€

12 • MENÚ

CENTRO DE MESA:

- Jamón y Lomo ibérico
- Mi cuit de foie al Px

PRIMER PLATO:

- Ensalada de Lomitos de cigala y aguacate

SEGUNDO A ELEGIR:

- Rodaballo al Cava
- Solomillo de buey a la mostaza con patata parís al romero y cebolleta glaseada

POSTRE:

- Pastel de quesada sobre crema inglesa

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

80€

13 • MENÚ

CENTRO DE MESA:

- Cecina de Astorga
- Pulpo a la parrilla en parmentier y pimentón

PRIMER PLATO:

- Ensalada de Bogavante con daditos de mango

SEGUNDO A ELEGIR:

- Rape empiñonado y carabinero
- Asado de Lechazo con ensalada

POSTRE:

- Pastel de yogurt y arándanos

BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

SOBREMESA:

- Café y Orujos

89€

14 • MENÚ

PLATOS:

- Milhojas de mi cuit de foie con manzana y queso de cabra curado
- Taco de Bacalao confitado con piperrada
- Sorbete de piña, coco y ron tostado
- Lechazo D.O. Churro asado con ensalada de nuestra huerta

POSTRE:

- Tarta de Maro valle con helado

BODEGA:

- Tinto Crianza
- Blanco Verdejo
- Cava

SOBREMESA:

- Café de puchero
- Licores

79€

15 • MENÚ

PLATOS:

- Vieiras rellenas al graten
- Suprema de Lomos de Merluza con boletus y gambas
- Sorbete de manzana verde
- Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana

POSTRE:

- Tarta de Maro valle con helado

BODEGA:

- Tinto Crianza
- Blanco Verdejo
- Cava

SOBREMESA:

- Café de puchero
- Licores

81€

16 • MENÚ

PLATOS:

- Ensalada de Langostinos con jamón de pato y melón, vinagreta de naranja
- Lomos de Merluza de pincho al ajo tostado
- Sorbete de mandarina
- Solomillo de Buey en salsa de oporto con patata parís y espárrago triguero

POSTRE:

- Tarta de Maro valle con helado

BODEGA:

- Tinto Crianza
- Blanco Verdejo
- Cava

SOBREMESA:

- Café de puchero
- Licores

82€

17 • MENÚ

PLATOS:

- Langostinos al horno
al vino añejo de serrada
- Rape empiñonado
- Sorbete de limón
- Solomillo de Buey
a la mostaza antigua

POSTRE:

- Tarta de Maro valle con helado

BODEGA:

- Tinto Crianza
- Blanco Verdejo
- Cava

SOBREMESA:

- Café de puchero
- Licores

86€

TARTAS

Confitería Marovalles.

01 / Tarta Milhojas	Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubierta con almendras fileteadas y azúcar glass.
02 / Tarta Aniversario	Mousse de chocolate blanco con un palleté de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné.
03 / Tarta Saint Honorét	De nata o crema especial "Saint Honorét" sobre base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de láminas de chocolate y caramelo.
04 / Tarta Tres Gustos	Bizcocho emborrachado, yema, trufa, nata con superficie de yema tostada.
05 / Tarta San Marcos	Bizcocho emborrachado, yema, nata con superficie de yema tostada.
06 / Tarta de Fresas	Bizcocho, nata y fresas naturales (solo en temporada).
07 / Tarta Moka	Pasta brisa en la base, bizcocho Sacher, capa de mousse de kirsch y otra de suave mousse de café.
08 / Tarta de Chocolate al Caramelo	Mousse de chocolate negro con bizcocho Sacher y crujiente de nuez.
09 / Tarta Suprema al Cava	Sobre bizcocho crujiente de almendra, una mousse de chocolate sobre otra de cava.
10 / Tarta de Trufa	Bizcocho emborrachado con crema trufada y nata.
11 / Tarta de Bienvenida	Mousse ligero de chocolate, crema catalana y bizcocho Sacher.

Todas se acompañan de un tulipa de helado.

CARTA INFANTIL

HASTA 12 AÑOS

PRIMERO PLATOS:

- Sopa de fideos de arroz 5'60€
con jamón cocido y huevo
- Crema de calabacin 5'60€
- Coca de jamón y queso 7'00€
(más fina con tomate, jamón cocido y queso tierno)
- Tortilla de patata con pisto de tomate 6'50€
- Macarrones a la boloñesa 7'00€
- Entremeses fríos y calientes 8'00€
(jamón, lomo, chorizo y queso, calamares y croquetas)
- Mini surtido de Frituras 6'00€
(calamares, croquetas y empanada de atún)

SEGUNDOS PLATOS:

- Chuletillas de Lechazo a la parrilla 18'00€
con patatas fritas
- Medallones de Solomillo de ternera 22'00€
a la parrilla con patatas fritas
- Hamburguesa de Ternera especial 10'00€
- Delicias de Pollo empanado 12'00€
con patatas fritas
- Lomitos de Merluza a la plancha 14'00€
o rebozados en huevo

POSTRE:

- Helado variado, brocheta de fruta o yogurt 3'50€

BEBIDA:

- Agua, refrescos o zumos 3'00€

BODEGA

DE VINOS



CAMBIO DE VINOS:

(añadir por comensal)

- | | |
|---|-------|
| · Tinto Crianza Ribera de Duero
Arzuaga o Emilio Moro | 6'00€ |
| · Tinto Roble Finca Resalso,
Prothos joven o La Planta | 2'50€ |
| · Blanco Verdejo Jose Pariente | 3'00€ |
| · Blanco Verdejo Martivilli
o Palacio de Bornos | 1'50€ |
| · Blanco Frizzante 5.5 | 1'50€ |
| · Vino Espumoso Castilla y León
Palacio de Bornos o Yllera Prive | 2'00€ |

* Pueden poner cualquier vino del mercado

VARIOS:

- | | |
|--|-------|
| · Sorbetes
(Manzana, Mojito, Mandarina, Limón, Piña Colada) | 7'00€ |
| · Copas de Combinados Gin, Ron y Whiski | 7'00€ |
| · Tarta Confiteria Marovalles | 3'00€ |

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios sólo serán válidos para eventos de más de 12 comensales.
- Estos menús **no son válidos** para los domingos de **Mayo - Junio 2023**.
- Las reservas previas sin contrato y señal tendrán una validez máximo de 7 días.
- Para reservar la sala, deberán abonar 150€ (IVA incluido) y firmar el contrato de reserva.
- En los **salones privados**, por el hecho de ser privado, tiene un **coste de 70€**, en caso de ser menos comensales del mínimo exigido, la empresa se reserva el derecho a cobrar el mínimo exigido.
- La lista de asistentes a facturar **será comunicada 3 días** antes del evento.
- El menú se comunicara mínimo con 20 días de antelación.
- Con antelación, pueden solicitar presupuesto para otros menús a su medida.
- Deberán abandonar los salones en almuerzo antes de las 19:00 h y en cena antes de la 01:00 h.
- Citas para ver instalaciones o formalizar reserva: miércoles, jueves y viernes de 11:00 a 19:00 h, y sábados de 10:00 a 12:30 h con cita previa.
- Estos precios son con **IVA incluido**.

OBSEQUIOS DEL HOTEL

- Nos encargamos de la decoración floral de la sala y la impresión de las minutas.

FORMA DE PAGO

- Se abonarán 150€ como reserva y formalización del contrato.
- El resto del importe **se abonará el mismo día, al finalizar el evento**, en nuestras oficinas en efectivo, con tarjeta de crédito o transferencia.

CAPACIDAD DE LAS SALAS

SALA ARROYO	135 personas - Máximo 3 eventos.	Compartido (privado, a partir de 70 personas)
SALA ESPERANZA	34 personas.	Privado (mínimo 28 personas)
SALA FLORENCIO	24 personas.	Privado (mínimo 18 personas)
SALA SAN JUAN	12 -16 personas.	Mínimo 10 personas.



983 40 99 16
699 03 59 90

restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com