

MENÚS
de
EMPRESA
&
FAMILIARES

2021-2022





EMPRESA & FAMILIARES **MENÚS 2021/2022**

Estimados amigos,

A continuación, os presentamos unas alternativas de menús para la celebración del evento que váis a realizar próximamente.

Os recordamos que estos menús son algunas sugerencias y que estamos abiertos a cualquier idea o modificación que deseéis introducir.

Gracias por darnos la oportunidad de ayudaros en este evento que váis a celebrar y confiar en nosotros para ofrecer os un banquete a la altura de vuestras expectativas, con las medidas necesarias ante la situación COVID-19.

Características y condiciones especiales de contratación COVID-19

Un cordial saludo

Departamento Comercial



EMPRESA & FAMILIARES 2021/2022

MENU 1

Para Compartir:

(Cada 4 personas)

Tabla de embutidos de bodega
Hojaldrillos de setas al graten
Croquetas de jamón

Primer Plato

Rissoto de Bolletus 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

P.V.P.: 32,00€

MENU 2

Para Compartir:

(Cada 4 personas)

Cecina de Astorga
Calamar XL a la parrilla con salsa pesto
Hojaldrillos de morcilla

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

P.V.P : 32,00€

BODEGA
Tinto Vaceos Crianza
Blanco Verdejo
AguasMinerales

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café y orujos

Más información: (+34) 983 409 916 / móvil: 699 035990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2021/22

MENU 3

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de calabaza con un poco de coco

Para compartir:

Tabla delbéricos:

Carpaccio de bonito con vinagreta de soja y gambas frita

Hojaldritos de Morcilla con manzana

Zamburiñas en su concha al ajillo

Segundo Plato:

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 castaña confitada

PVP: 42,00 €

MENU 4

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema Castellana

Para compartir:

Carpaccio de Ternera con virutas 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 Plato:

Asado de Lechazo IGP Churro con ensalada de nuestra huerta

&

Carrillos de Rape en salsa americana con gamba de Huelva

Postre:

"Reina de Saba"
con helado de vainilla y virutas de chocolate blanco)

PVP: 42,00 €

BODEGA
Tinto Crianza Vacceos
Blanco Verdejo
Aguas

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café y orujos

Más información: (+34) 983 409 916 / móvil: 699 035990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2021/22

MENU 5

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de carabenero Con
espiral de nata

Para compartir:

Mix Croquetas de bolletus y jamón
Ensalada de bacalao
con tomate caise, patata y aceituna negra.
Tacos de pulpo a la parrilla
a parmentier y pimentón

Segundo a elegir

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

Postre:

Yogur Griego Casero con
mermelada De melocotón

PVP : 45,00
€

MENU 6

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de verduras
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 vuelta
&
Bacalao confitado
Con mermelada de tomate con caise

Postre:

Pastel de Yema tostada bañada de
natillas Y helado de leche merengada

PVP : 45,00
€

BODEGA
Tinto Crianza Vacceos
Blanco Verdejo lb1
Aguas

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café y orujos

Más información: (+34) 983 409 916 / móvil: 699 035990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

MENÚ 7

CENTRO DE MESA
Cada 4 personas

Tabla de Jamón y Lomo ibérico
Tosta de setas al gratén
Pulpo a la brasa con parmentier .

PRIMER PLATO:

Ensalada de Bacalao
Con tomate caise y vinagreta
de aceituna

SEGUNDO PLATO a elegir:

Asado de Lechazo IGP con
panadera
Merluza bolletus y gambas

POSTRE

Chocolate a las dos texturas

**BODEGA
Y SOBREMESA**

46,00 €

MENÚ 8

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 PLATO 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
Y SOBREMESA**

46,00 €

MENÚ 9

CENTRO DE MESA:
Cada 4 personas

Jamón ibérico
Pastel de
cabracho
Rabas de Cantabria con alioli

PRIMER PLATO:

Langostinos al Horno
con Vino añejo de
serrada

SEGUNDO PLATO a elegir:

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

POSTRE

Tarta de queso y piñones

**BODEGA
Y SOBREMESA**

49,00 €

BODEGA
Tinto Vacceos Crianza
Blanco Verdejo
Aguas

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café y licores

Más información: (+34) 983 409 916 / (- móvil: 606 394 147
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2021/22

MENÚ 10

CENTRO DE MESA:

- *Jamón y Lomo ibérico
- *Pastel de Cabracho
- *Tacos de pulpo ala parrilla.

PRIMER PLATO:

Ensalada de Pichón de Tierra de Campos en escabeche

SEGUNDO PLATO

a elegir:

Rape en costra de piñón y carabinero
**

Solomillo de buey al foie con salsa de oporto y patata parís

POSTRE

Reina de saba Con helado de chocolate blanco

BODEGA Y SOBREMESA

PVP: 59,00€

MENÚ 11

CENTRO DE MESA:

- *Jamón y lomo ibérico
- *Rulos de queso de cabra y ciruela confitada
- *Croquetas de bolletus

PRIMER PLATO

Vieras al graten con caviar de oricios

SEGUNDO PLATO

a elegir:

Lubina al Horno en confitura de cebolla roja y manzana
**

Asado de Lechazo con ensalada

POSTRE

Croquetas de chocolate blanco y negro con helado de frambuesas

BODEGA Y SOBREMESA

PVP :59,00 €

MENÚ 12

CENTRO DE MESA:

- *Jamón y Lomo ibérico
- *Micuit de foie al px

PRIMER PLATO:

Ensalada de Lomitos de cigala y aguacate

SEGUNDO PLATO

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 Y SOBREMESA

PVP:70,,00€

MENÚ 13

CENTRO DE MESA:

- *Cecina de Astorga
- *Pulpo en parmentier y pimentón

PRIMER PLATO:

Ensalada de Bogavante con daditos de mango

SEGUNDO PLATO

a elegir:

Rape empiñonado Y carabinero
**

Asado de Lechazo Con ensalada

POSTRE

Pastel de Yogurty arándanos

BODEGA Y SOBREMESA

PVP:70,00€

BODEGA
Tinto Vacceos Crianza
Blanco Verdejo
Aguas

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café y licores



EMPRESA & FAMILIARES 2020/21

Menú 14

Milhojas de micuitde
foie con manzana y
queso de cabra
curado

Taco de Bacalao
confitado con
piperrada

Sorbete de piña,
coco y rontostado

Lechazo D.O. Churro
asado,
con ensalada de
nuestra huerta

POSTRE

Tarta de Marovalles
con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza
Cava

SOBREMESA

Café de puchero
licores

P.V.P : 69,00 €

Menú 15

Vieras rellenasal
graten

Suprema delomos
de Merluza con
bolletus ygambas

Sorbete de manzana
verde

Tostón confitado y
deshuesado con
emulsión
De manzana

POSTRE

Tarta de Marovalles
con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza
Cava

SOBREMESA

Café de puchero
y licores

P.V.P : 72,00 €

Menú 16

Ensalada de
Langostinos con
jamón de pato y
melón ,vinagretade
naranja

Lomos de Merluza de
pincho al ajostado

Sorbete de
mandarina

Solomillo de Buey
En salsa de oporto,
con patata parís y
triguero

POSTRE

Tarta de Marovalles
con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza
Cava

SOBREMESA

Café de puchero y
licores

P.V.P : 78,00 €

Menú 17

Langostinos al horno
al vino añejo de
serrada

Rape empiñonado

Sorbete delimón

Solomillo de Buey
a la mostaza antigua

POSTRE

Tarta de Marovalles
con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza
Cava

SOBREMESA

Café de puchero
y licores

P.V.P : 80,00 €

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 699 035990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES
2021/22

Selección de Tartas

Tartas	Confitería Marovalles
TARTA MILHOJAS Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubierta con almendras fileteadas y azúcar glass.	TARTA DE MOKA Pasta brisa en la base, bizcocho Sacher, capa de mousse de kirsch y otra de suave mousse de café
TARTA ANIVERSARIO Mousse de chocolate blanco sobre un palleté de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné.	TARTA DE CHOCOLATE AL CARAMELO Mousse de chocolate negro con bizcocho Sacher y crujiente de nuez
TARTA SAINT HONORÉT De nata o crema especial "Saint Honorét" sobre base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de láminas de chocolate y caramelo.	TARTA SUPREMA AL CAVA Sobre bizcocho crujiente de almendra, una mousse de chocolate sobre otra de cava
TARTA TRES GUSTOS Bizcocho emborrachado, yema, trufa y nata, superficie de yema tostada	TARTA DE TRUFA Bizcocho emborrachado, con crema trufada y nata
TARTA SAN MARCOS Bizcocho emborrachado, yema, nata con superficie de yema tostada	TARTA DE BIENVENIDA Mouse ligero de chocolate, crema catalana y bizcocho sacher
TARTA DE FRESAS Bizcocho, nata y fresas naturales. Sólo en temporada.	Todas se acompañan con tulipade helado

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 699 035 990
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES
2021/22

CARTA INFANTIL
Hasta 12 años

Primero platos	Importe (€)
Sopa de Fideos de arroz con jamón cocido y huevo	5,60
Crema de Calabacín	5,60
Coca de jamón y queso (mas fina con tomate ,jamón cocido y queso tierno)	7,00
Tortilla de patata con pisto de Tomate	6,50
Macarrones a la boloñesa	7,00
Entremeses fríos y calientes(jamon,lomo,chorizo y queso,calamares y croquetas)	8,00
Mini surtido de Frituras(calamares, croqueta y empanada de atún)	6,00
Segundos Platos	
Chuletillas de Lechazo a la parrilla con patatas fritas	16,50
Medallones de Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas	16,50
Hamburguesa de Ternera especial	9,00
Delicias de Pollo empanado con patatas fritas	8,50
Lomitos de Merluza a la plancha o rebozados en huevo	8,00
Postre	
Helado variado, brocheta de fruta y yogurt	3,50
Bebida	
Aguas ,refrescos o zumos	2,50

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 699 035990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2021/22

BODEGA

Cambio de vinos (añadir por comensal)	Importe (€)
Tinto crianza Ribera de Duero Arzuaga o Emilio Moro	6,00
Tinto Roble Finca Resalso, Protos joven, 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 consultar precio	
Varios	
Sorbetes(Manzana,Mojito,Mandarina,Limon,Piña colada)	5,00
Copas de Combinados Gin,Ron,Whiski	7,00
Tarta Confiteria Marovalles	3,00

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil:699 035990
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



Abadía EMPRESA & FAMILIARES 2021/22

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios sólo serán válidos para eventos de más de 12 comensales.
- Estos menús **no serán válidos** para los domingos de **Mayo-Junio 2022**
- Las reservas previas sin contrato y señal tendrán una validez máxima 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 la comunicada 3 días antes** del evento.
- El menú se comunicará mínimo con 10 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 y en cena antes de las 01:00
- Citas para ver instalaciones o formalizar reserva, Miércoles, Jueves y Viernes 11:00 a 19:00
Sábados de 10:00 a 12:30 PREVIACITA
Fijo 983.409916 Móvil 699 03 59 90 restaurante@jardindelaabadia.com
- Estos precios son **con I.V.A. 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) / 70 personas covip
SALA ESPERANZA	34 personas	PRIVADO (mínimo 28 personas) / 25 personas covip
SALA FLORENCIO	24 personas	PRIVADO (mínimo 18 personas) / 18 personas covip
SALA SAN JUAN	12-16 personas	(mínimo 10 personas) / 10 personas covip

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 699 035990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com