



## Grupo Oliveira

### • El Jardín de la Abadía

El grupo Oliveira es una empresa familiar con una amplia experiencia en el sector de la restauración.

El jardín de la Abadía es un coqueto hotel con una afamada cocina que pone a vuestra disposición su buen hacer y experiencia.

El cuidado de los detalles, la decoración ambientada a vuestro gusto, las delicias preparadas por nuestro chef, pero sobre todo el exquisito trato de nuestro personal consiguen que nuestros comensales nunca olviden la experiencia única vivida.

Los mínimos detalles son importantes para nosotros. Para ello contamos con un equipo humano de excelente profesionalidad y altamente cualificado que se encargara de llevar a cabo vuestro evento como si fuera propio.

# Cóctel

SAQUITO DE MORCILLA Y PIÑONES

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA

TOSTA DE MI- CUIT DE FOIE Y RUEDA

TOSTA DE CARPACCIO DE BUEY Y VINAGRETA FRESA

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

CUCURUCHOS DE GAMBAS Y GULAS

BROCHETA DE CALABACÍN Y LANGOSTINO

**14€/pers**

1 hora aproximadamente

**Incluye:** Refrescos, cervezas y vinos



# Personaliza tu menú

---

## ENTRANTES

A compartir entre cuatro personas y precio por persona.

- Jamón ibérico cortado cuchillo con pan con tomaca 5'00€
- Pizarra de cecina de IGP León con aove 5'00€
- Croquetas de jamón, base de salmorejo con velo de tocino ibérico 2'50€
- Croquetas de queso azul, base de mermelada de manzana (6 uds) 2'50€
- Ensaladilla de langostinos y huevo frito 3'00€
- Rabas del cantabrico con ali oli negro 3'00€
- Torrezno duroc con patatas chips y piparras 2'50€
- Mollejas de lechazo en tempura con salsa teriyaki 4'00€
- Ensalada de lechuga viva. Boquerones en vinagre, manzana y aceituna Kalamata 3'50€
- Ensalada de tomate Premium con burrata, mango y pesto 3'50€
- Tabla de 5 quesos con regañas y uvas que saben a beso 4'00€
- Hojaldres de setas al graten 3'00€
- Pastel de puerros y langostinos con tosta melba 4'00€



# Personaliza tu menú

## PRIMER PLATO

Individual por persona.

- Ensalada de langostinos con jamón ibérico con naranja, frutos secos, mango, perlas de melón con vinagreta de cítricos 20'00€
- Ensalada de perdiz escabechada con lamina de jamón, frutos rojos y nueces 18'00€
- Ensalada templada de lomitos de cigalas y aguacate 28'00€
- Ensalada de bogavante, vinagreta de yogurt griego y láminas de mango 32'00€
- Langostinos al horno con vino añejo de serrada 20'00€
- Vieira rellena de pulpo y gambas con marisco al graten 18'00€
- Brocheta de vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomatto asado con vinagreta de lima 22'00€

## PESCADOS

- Merluza de pincho al graten de ajo tostado con fondo de piquillo 20'00€
- Merluza de pincho al horno con boletus y gambas 22'00€
- Bacalao confitado con choricero y piperada 22'00€
- Rodaballo salvaje a la parrilla con salsa de cava y gamba roja 26'00€
- Rape negro con gamba roja y piñones 22'00€



# Personaliza tu menú

---

## SORBETES:

- Limón al cava 6€
- Mandarina clementina al vino espumoso de Rueda 6€
- Manzana verde y vodka 6€
- Frambuesa y malibú 6€
- Mojito y hierbanuena al ron cubano 6€
- Piña ron y coco 6€
- Gin-Tonic bombay shapire 7€
- Duo de sorbetes 8€

## CARNES:

- Lechazo asado Tierra de Sabor con ensalada individual 25€
- Taco de tostón confitado y deshuesado con su jugo, manzana y panadera al romero 25€
- Solomillo de buey con atadito de trigueros y patata panadera 27€
- Solomillo de buey con foie con reducción de oporto y brocheta churry 30€
- Entrecot de vaca vieja con patatas fritas y pimientos de padrón 20€
- Crep de rabo de toro con patatas dado y salsa cordobesa 18€
- Caldereta de lechazo a la pastora 18€
- Secreto duroc a la parrilla al chimichurri 16€



# Personaliza tu menú

---

## POSTRES (con helado artesano de heladerías Baonza)

- Reina de Saba casera de hojaldre de manzana recién horneada 10€
- Tableta de chocolate a las 3 texturas 10€
- Tarta aniversario: mousse de chocolate blanco sobre pallete de almendra y praliné 10€
- Tarta de suprema al cava 10€
- Tarta milhojas rellena de crema y nata 10€
- Tarta de queso estilo La Viña con toffe 6€
- Arroz con leche 6€
- Tarta muerte por chocolate 6€

## CAFÉ Y LICORES

# Bodega

---

- **Florencio** 12€/pers  
Verdejo Lb1 o Valdihuete, Vacceos Cza, Cava Visiega
- **Esperanza** 18€/pers  
Verdejo Protos, Tinto Protos Roble y espumoso Palacio de Bornos
- **Arroyo** 30€/pers  
Verdejo José Pariente, Tinto Emilio Moro Cza, Carmelo Rodero Cza o Cava Anna de Codorniu



# Menú Infantil

---

Niños/as hasta 12 años.

- Selección de Ibéricos, croquetillas de jamón, calamares a la romana
- Chuletillas de lechazo con patatas fritas o escalopines de solomillo de buey con patatas fritas
- Tarta con helado infantil

38€/pers

- Pasta con tomate
- Pechuga de pollo empanada
- Helado

20€/pers



## Contratación

---

- Los precios solo serán válidos para eventos exclusivos y privados de pocos comensales, pudiendo cambiar de sala según los comensales confirmados.
- El número definitivo será el comunicado 3 días antes del evento 15:00h.
- Para garantizar la reserva deberán abonar 300€ de señal y cumplimentar el contrato de reserva.
- Pre-reserva sin entrega de señal tendrá un periodo de cortesía de 7 días para bloquear la sala, pasado ese período la fecha se considerara cancelada.
- Todos los precios son con IVA incluido.
- En eventos de tarde-noche a partir de las 00:00h la música será tipo pub ambiente. No habrá DJ.
- No se permitirá por seguridad y trazabilidad aportaciones alimenticias externas.

## Forma de pago

---

- 300€ al formalizar reserva.
- El resto durante los 2 días posteriores al evento.

## Descuentos

---

- Los invitados que deseen alojarse en el hotel se les dará un código promocional para que hagan la reserva a través de la web con un 8% dto. Según disponibilidad y no reembolsable.

