



El Jardín de la Abadía



Bodas 2025



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.

Capacidad de 130 personas

Un poco de historia

Esta casa, hasta el año 1836 tras la desamortización de Mendizábal, perteneció al clero siendo vivienda de fraile y casa prioral.

Su ubicación en el bonito paraje de las Campiñas del Pisuerga junto a la iglesia parroquial, presume de ser lugar de paso de peregrinos y asentamiento de caballeros en la época de las cruzadas.

A finales del S. XII, la Orden de los Caballeros Hospitalarios de San Juan de Jerusalén levantó la joya histórico-artística: La Iglesia Románica de Arroyo, uno de los pocos ejemplares existentes en la provincia de Valladolid a escasos metros del hotel.

Hay indicios de que en el siglo XVIII fue un lugar de acogida de guerrilleros tras la invasión napoleónica.

Hechos históricos acaecidos en esta casa

“En la noche del 8 de diciembre de 1811, un pelotón de fuerzas francesas se presentó en la villa, en la Casa Prioral, estimando que en ella se encontraba el famoso guerrillero Victoriano Diez “Chagarito” y tres de sus hombres. Abrieron fuego con sus armas sobre la casa y la redujeron a cenizas, llevándose al sacerdote D.Alexo Antón y guerrilleros, presos y desnudos a la cárcel de la Chancillería de Valladolid”.

El Chagarito es un famoso guerrillero considerado por el capitán francés Elzear Blaze (en sus escritos napoleónicos) el terror de Castilla por su siniestra figura y ser muy sanguinario con los franceses.

La actualidad

En el año 2001 la familia Oliveira reconstruye el edificio, creando una estructura lo más parecida a la original, teniendo como guía los cimientos existentes.

Hay elementos originales como la cruz de entrada al hotel, una de las pocas cruces de forja de estilo románico, elementos de un molino de trigo de la época, piedras de sillería y lápidas de cruzados.



Ceremonias

Ceremonia incluye: 900€

- Sillas para invitados
- Atril y arco floral
- Bancos para los novios
- Megafonía y audio
- Alfombra central
- 6 centros florales
- Cartel de bienvenida novios 60x100 cm
- Setting de invitados personalizado
- Maestro de ceremonias con guiones personalizados: 360€
- Bañera vintage de cervezas, refrescos y agua 400€
- Bloqueo sala Esperanza 400€

Boda sin ceremonia

- 6 centros florales
- Cartel de bienvenida novios 60x100 cm
- Setting de invitados personalizado
- Megafonía y audios
- Bañera vintage de cervezas, refrescos y agua 150€



Cóctel

1



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



EXTRAS AL CÓCTEL:

· Corners ·

Maestro pulpeiro en directo
9€/persona

Maestro Cortador con Jamón ibérico
8€/persona

Isla de 5 variedades de quesos gourmet
con diferentes panes
7€/persona

Otros corners de shushi, mexicano, navajas...
consultar precio



SAQUITO DE MORCILLA Y PIÑONES

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA

CUCHARITA DE ESCABECHADOS

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

CANASTILLA DE SETAS AL GRATEN CON ALI OLI Y MIEL

18€/pers

1 hora 15 minutos aproximadamente

Incluye: Refrescos, cervezas y vinos



EXTRAS AL CÓCTEL:

• Corners •

Maestro pulpeiro en directo
9€/persona

Maestro Cortador con Jamón ibérico
8€/persona

Isla de 5 variedades de quesos gourmet
con diferentes panes
7€/persona

Otros corners de shushi, mexicano, navajas...
consultar precio



SAQUITO DE MORCILLA Y PIÑONES
JAMÓN IBÉRICO CON COLINES
CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA
CUCHARITA DE ESCABECHADOS
TOSTA DE MI- CUIT DE FOIE Y RUEDA
TOSTA DE CARPACCIO DE BUEY Y VINAGRETA FRESA
MINI CROQUETAS DE JAMÓN
MINI CROQUETAS DE BACALAO
CUCURUCHOS DE GAMBAS Y GULAS
BROCHETA DE CALABACÍN Y LANGOSTINO
CANASTILLA DE SETAS AL GRATEN CON ALI OLI Y MIEL
BRICK DE QUESO DE CABRA Y JALAPEÑOS
BROCHETA DE CALAMAR
ROLLITOS VIETNAMITAS

22€/pers

1 hora 30 minutos aproximadamente

Incluye: Refrescos, cervezas y vinos



EXTRAS AL CÓCTEL:

· Corners ·

Maestro pulpeiro en directo
9€/persona

Maestro Cortador con Jamón ibérico
8€/persona

Isla de 5 variedades de quesos gourmet
con diferentes panes
7€/persona

Otros corners de shushi, mexicano, navajas...
consultar precio

Menú N°1

- Coctail de Bienvenida (10 variedades)
- Vieira al graten rellena de marisco gallego con caviar de oricios
- Lomo de merluza al ajo tostado y crema de piquillo
- Sorbete de piña, coco y ron tostado
- Lingote de carrillera de ternera con emulsión de frambuesa y parmentier

POSTRE

- Reina de Saba (hojaldre de manzana recién horneada con helado de vainilla)

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tito Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas

140€/pers



Menú N°2

- Coctail de Bienvenida (10 variedades)
- Ensalada de bacalao confitado con tomate caisse y vinagreta de aceituna negra
- Lomo de Rape negro empiñonado con gambas
- Sorbete de frambuesa y malibu
- Lingote de tostón confitado y deshuesado con manzana y escarola

POSTRE

- Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas

155€/pers



Menú N°3

- Coctail de Bienvenida (10 variedades)
- Ensalada de langostinos con jamón de pato
- Lomo de merluza al ajo tostado y crema de piquillo
- Sorbete de limón al cava
- Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual

POSTRE

- Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas



145€/pers

Menú N°4

- Coctail de Bienvenida (10 variedades)
- Ensalada templada de perdíz escabechada con crujiente de jabugo
- Lomo de merluza al horno con boletus y gambas
- Sorbete de manzana verde
- Solomillo de buey a la mostaza antigua con patata parís y cebolla glaseada

POSTRE

- Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas



151€/pers

Menú N°5

- Coctail de Bienvenida (10 variedades)
- Brocheta de vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomatito asado con vinagreta de lima
- Lomo de bacalao confitado con piperrada de pimientos y mermelada de zanahoria
- Sorbete de mandarina clementina
- Solomillo de buey a la mostaza antigua con patata parís y cebolla glaseada

POSTRE

- Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas

150€/pers



Menú N°6

- Coctail de Bienvenida (10 variedades)
- Langostinos al horno con vino añejo de Serrada
- Lomo de rape negro empiñonado con gambas
- Sorbete de mojito y hierbabuena
- Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual

POSTRE

- Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas

155€/pers



Menú N°7

- Coctail de Bienvenida (14 variedades)
- Ensalada de lomos de cigalas con daditos de aguacate y vinagreta de mango
- Lomo de rodaballo al cava
- Sorbete de gyn tonic shaphire
- Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual

POSTRE

- Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas

170€/pers



Menú N°8

- Coctail de Bienvenida (14 variedades)
- Ensalada de bogavante sobre laminas de mango y yogurt
- Lomo de rape negro empiñonado con gambas
- Sorbete de mojito y hierbabuena
- Solomillo de buey al oporto con pasas atadito de trigoero y bacon

POSTRE

- Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas

175€/pers



Menú N°9

- Coctail de Bienvenida (14 variedades)
- 1 Estación jamón
- Langostino al horno con vino añejo de Serrada
- Sorbete de mojito y hierbabuena
- Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual

POSTRE

- Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas

142€/pers



Menú N°10

- Coctail de Bienvenida (14 variedades)
- 1 Estación zamburiñas
- 1 Estación jamón
- Ensalada de langostinos con jamón de pato
- Sorbete de limón al cava
- Solomillo de buey al oporto con pasas y atadito de trigoero

POSTRE

- Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava

SOBREMESA

- Café y licores
- Barra libre 3 horas



149€/pers

Personaliza tu menú

ENTRANTES:

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

PESCADOS:

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



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:

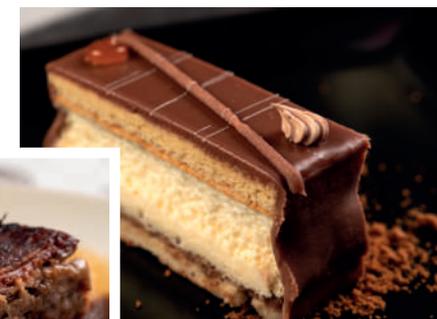
- Lechazo asado Tierra de Sabor con ensalada individual 25€
- Taco de tostón confitado y deshuesado con su jugo, manzana y panadera al romero 25€
- Solomillo de buey con atadito de trigueros y patata panadera 27€
- Solomillo de buey con foie con reducción de oporto y brocheta churry 30€

POSTRES (con helado artesano de heladerías Baonza)

- Reina de Saba casera de hojaldre de manzana recién horneada
- Tableta de chocolate a las 3 texturas
- Tarta aniversario: mousse de chocolate blanco sobre pallete de almendra y praliné
- Tarta de suprema al cava
- Cremoso tostado de Ivore con cumbre, vainilla Haiti y glase de avellana

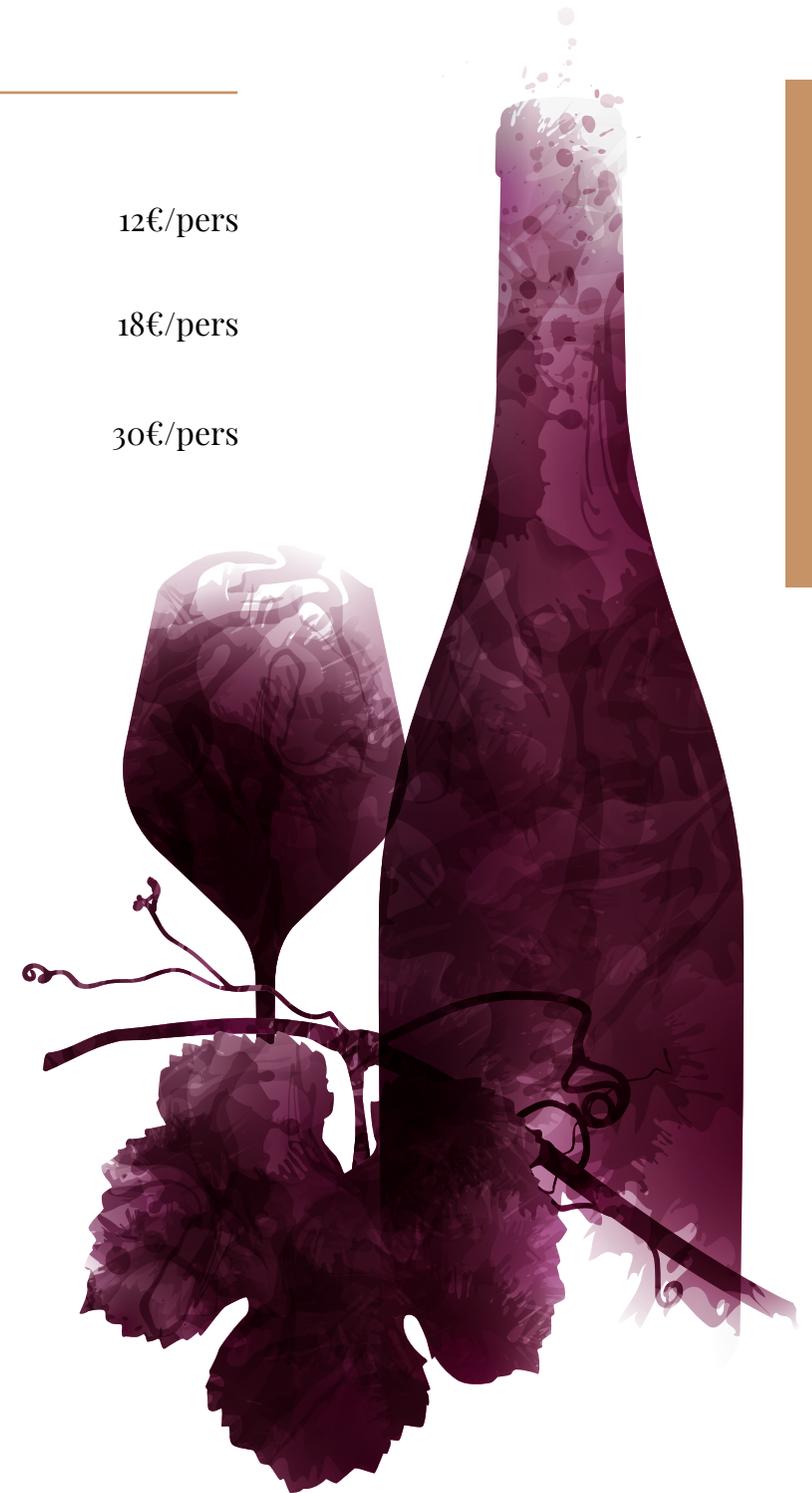
CAFÉ Y LICORES

5€



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

- 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

Incluye cóctel.

Niños/as hasta 12 años.

45€/pers



Fin de Fiesta

BAILE

Alquiler de sala, incluido DJ profesional con más de 10 años de experiencia. No se aceptan DJ externos.

Hora máxima bodas almuerzo 00:00h

- Baile 2 horas 650€
- Hora adicional 150€

BARRA LIBRE

- 2 horas 25€/persona
- Hora adicional 8€/persona

RECENA

- Medias noches de ibéricos
 - Mini hamburguesas
 - Mini perritos
- 6€/persona



Atenciones y Obsequios

- Para ayudaros a elegir el menú de vuestra boda os invitamos a una prueba degustación de 2 menús con al menos 3 meses de antelación. Podrán acudir 6 asistentes. Menos de 80 comensales será para 2 personas.
- Wedding planner: Os ayudamos con la distribución de las mesas. Os facilitamos planos y os asesoramos con el diseño del protocolo, impresión personalizada minutas, decoración floral, setting, cartel de bienvenida..
- Habitación doble superior con desayuno para nuestros recién casados.

Contratación

- Los precios y obsequios solo serán válidos para eventos superiores a 80 comensales.
- El número definitivo será el comunicado 3 días antes del evento 15:00h.
- Para garantizar la reserva deberán abonar 1500€ y 1000€ de señal en menos de 80 comensales 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 bodas de tarde-noche tendrá un coste a mayores de 2200€ e incluirán 20 habitaciones para invitados.
- No se permitirá por seguridad y trazabilidad aportaciones alimenticias externas.
- Contrataciones externas tales como candy bar, animaciones infantiles o dj tiene que ser con nuestros proveedores en exclusiva. Photocall preguntar.
- Grupos de música externo tiene un coste de 150€ de SGAE y necesario TC2 de todos los componentes.

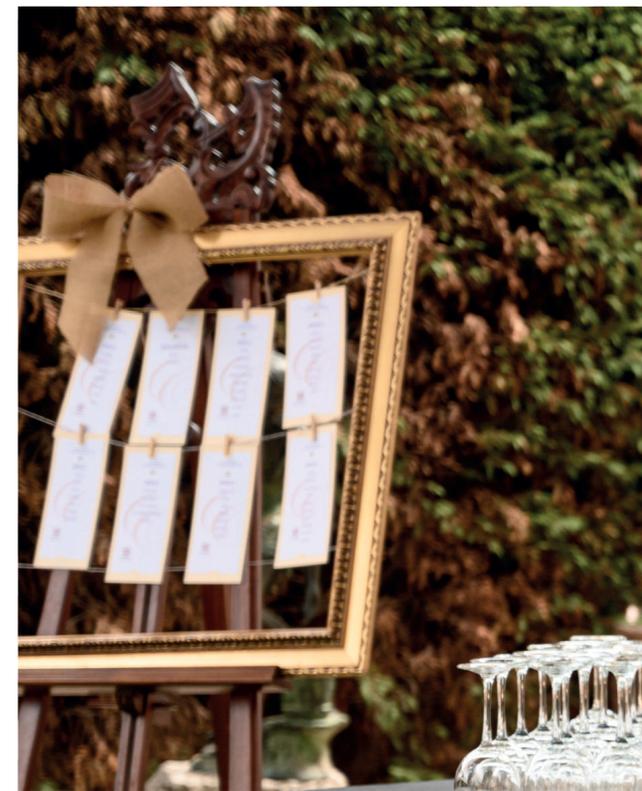
Forma de pago

- 1500€/1000€ al formalizar reserva.
- 30% 10 días antes del evento.
- El resto durante los 2 días posteriores al evento.

Descuentos

- Si la boda se celebrara un viernes, se aplicara un 5% dto en el menú de adulto.
- Si la boda se celebrara durante los meses de noviembre a febrero (ambos incluido) se aplicara un 10% dto en el menú de adulto.
- 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 dto. 8%. Según disponibilidad y no reembolsable.

Una boda a tu altura





Calle San José , 3
Arroyo de la Encomienda (Valladolid)

983 40 99 16 | 665 38 92 50

restaurante@jardindelaabadia.com

www.restaurantejardindelaabadia.com