



MENÚS

REUNIONES Y FAMILIARES

1

APERITIVO DE BIENVENIDA

I I

Vasito de crema de sopas de ajo

PRIMER PLATO a elegir:

ARROZ a la zamorana

PASTEL DE VERDURAS y LANGOSTINO con crema de piquillo y rabanito fresco



SEGUNDO PLATO a elegir: I

LINGOTE RABO DE TORO deshuesado sobre parmentier y su salsa

BACALAO GRATINADO Sobre muselina de ali oli y salmorejo



POSTRE

VASITO DE CREMA QUESO con bizcocho de crema orujo y melocotón

BODEGA

Tinto Ribera de Duero
Blanco Verdejo – Agua
Pan y Cafe

2

APERITIVO BIENVENIDA

Vasito de Salmorejo

PRIMER PLATO a elegir:

RISSOTO verduras y bolletus

PIMIENTOS DEL PIQUILLO rellenos de bacalao



SEGUNDO PLATO a elegir: I

SECRETO braseado con salsa bourbon y patata frita

CALAMAR XL con wok de verduritas y ali-oli ajo negro



POSTRE

TORRIJA DE PAN con helado de vainilla y canela

BODEGA

Tinto Ribera de Duero
Blanco Verdejo – Agua
Pan y Cafe

36€

IVA Incluido



MENÚS

REUNIONES Y FAMILIARES 2025

3

CENTRO DE MESA PARA CADA 4 PAX

CECINA DE LEON con virutas de queso
viejo

ENSALADILLA de Pulpo

HUEVOS ROTOS con jijas ,pasas y piñones

SEGUNDO PLATO a elegir:

ENTRECOT VACUNO 250 g con patatas
fritas y pimientos del padrón

TATAKI DE ATUN con wok de verduritas

POSTRE

TARTA DE QUESO estilo la viña
con base natillas

BODEGA

Tinto Ribera de Duero
Blanco Verdejo –Agua
Pan y Café

4

CENTRO DE MESA PARA CADA 4 PAX

CECINA DE LEÓN con queso viejo

TOMATE ROSA con queso mozzarella, daditos de
mango y pesto

CARPACCIO de PULPO A LA FEIRA con
cachelos

SEGUNDO PLATO a elegir:

LINGOTE DE TOSTÓN deshuesado con su salsa,
compota de manzana y patata panadera

LOMOS DE MERLUZA al horno sobre parmentier de
la vera y verduritas

POSTRE

REINA DE SABA hojaldre recién horneado con
manzana y helado de vainilla

BODEGA

Tinto Ribera de Duero
Blanco Verdejo –Agua
Pan y Café

42€

IVA Incluido



MENÚS

REUNIONES Y FAMILIARES 2025

5

CENTRO DE MESA
Para cada 4 personas

PASTEL DE MARISCO con tosta

JAMÓN IBÉRICO con tostas de pan y tomaca

CROQUETAS DE CARABINERO
Con salsa syracha

LANGOSTINOS al verdejo (12 uni)

SEGUNDO PLATO a elegir:

SOLOMILLO DE VACUNO con salsa de oporto

RAPE EMPIÑONADO sobre panadera I

POSTRE

TEJIENDO JUNTOS mousse de vainilla de tahiti con interior de fresa, bizcocho brownie y baño de frambuesa

BODEGA

Tinto Ribera de Duero
Blanco Verdejo –Agua
Pan y Café

6

CENTRO DE MESA
Para cada 4 personas

TEJA DE TORREZNO DE SORIA

TABLA DE IBERICOS de castilla

CROQUETAS DE CECINA
Con salmorejo

ZAMBURIÑAS PLANCHA al verdejo (12 uni)

SEGUNDO PLATO a elegir:

LECHAZO ASADO tierra de sabor con ensalada (1 cuarto para 3 personas)

LOMO DE LUBINA al horno con cebolla roja y manzana frita

POSTRE

AVOE 21 mousse de chocolate 75% negro con interior de aceite de oliva y galleta de almendra

BODEGA

Tinto Ribera de Duero
Blanco Verdejo –Agua
Pan y Café

55€

IVA Incluido



MENÚS

REUNIONES Y FAMILIARES 2025

7

PRIMER PLATO

ENSALADA DE LANGOSTINOS con jamón ibérico, bolitas de melón y naranja y vinagreta de cítricos

SEGUNDO PLATO

RAPE EMPÍÑONADO con panadera

TERCER PLATO

ASADO DE LECHAZO Tierra de Sabor con ensalada nuestra huerta

POSTRES

· TARTA DE MAROVALLES CON HELADO

I BODEGA

Tinto Ribera de Duero
Blanco Verdejo – Agua
Pan ,Café y licor

8

PRIMER PLATO

· VIEIRA RELLENA con pulpo y langostinos con caviar de oricios

SEGUNDO PLATO

RODABALLO AL HORNO con su pil-pil

TERCER PLATO

SOLOMILLO DE VACA en salsa de oporto
Con patatas paris y atadito de trigoero

POSTRES

· TARTA DE MAROVALLES CON HELADO

BODEGA

Tinto Ribera de Duero
Blanco Verdejo – Agua
Pan , Café y licor

82€

IVA Incluido



NORMAS DE CONTRATACIÓN

- Los precios y menús son para grupos igual o superiores a 10 personas
- Con antelación se pueden adaptar a personas con alergias ,intolerancias y vegetarianos
- Los precios son validos hasta el 30 octubre de 2025
- Estos menús **no serán validos para sábados y domingos del mes de Mayo y primera quincena de Junio del año 2025.**Solo serán validos los dosieres de bodas y comuniones
- Las reservas sin confirmación de señal tendrán una validez de 7 días. En caso de confirmación deberá entregar una señal 150€ y rellenar un formulario de reserva que le será entregado .
- Una semana antes del evento deberá comunicar los segundos platos elegidos y el numero de asistentes ,pudiendo comunicar altas o bajas 24 horas antes de la hora de comienzo del evento de esa cantidad contratada .
- Cada falta de comensal no comunicada el día del evento se cobrará el 100 % del cubierto
- Una semana antes del evento le será entregada por mail la orden definitiva de servicio (menú ,precio ,intolerancias, nº comensales adultos, niños con menú y sin menú ,tronas ,decoración, salón y tipo de montaje ,horario de comienzo y cualquier anotación que considere que crea importante que sea anotado.
- Estos menús no conllevan salón privado, en caso de deseerlo consultar tarifa o disponibilidad.

CONTACTO

Departamento Comercial y Eventos – José Antonio Oliveira

- Tel- y whatsapp: 665 389 250
- Mail-restaurante@jardindelaabadia.com

Atención al cliente precia cita

- Martes-Miércoles (10:00 a 14:00 /17 :00a 19:30) Sábados o Domingo /11 a 13

Información

Lunes a domingo (11:00 a 21:00) al tel.983 409 916

www.restaurantejardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com

IVA Incluido

GRUPO OLIVEIRA desde 1975