



abadesa

RESTAURANTE
HOTEL

Menús
GRUPOS

2 0 2 4

Menú 1

ENTRANTES

Paletilla ibérica

Morcilla a la brasa
con pimientos asados a la leña

PLATO PRINCIPAL

Lomo bajo selección Abadesa
con patatas fritas en aove y pimientos de Mendavia

ó

Merluza de pincho a la donostiarra
con patata a lo pobre

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de
vainilla y sopa de chocolate blanco

Café

Pan, agua

Tinto Ribera del Duero: Monteabellón 5 meses

Blanco Rueda: Luna Blanca

52€

*Entrantes y botella de vino por cada 4 personas,
todo lo que exceda de esta cantidad o no figure en el menú se cobrará aparte.

No disponible en festivos

Menú 2

ENTRANTES

Cecina de Black Angus

Croquetas de guiso de chipirón en su tinta

Vieira a la brasa con papada ibérica y ponzu casero

PLATO PRINCIPAL

Lomo bajo selección Abadesa
con patatas fritas en aove y pimientos de piquillo

ó

Merluza de pincho a la donostiarra con patata a lo pobre

ó

Secreto ibérico a la parrilla con cremoso de patata
y vinagreta de verduras

POSTRE

Tarta de queso templada con matices de
maracuyá y helado

Café

Pan, agua

Tinto Ribera del Duero: Monteabellón 5 meses

Blanco Rueda: Luna Blanca

62€

*Entrantes y botella de vino por cada 4 personas,
todo lo que exceda de esta cantidad o no figure en el menú se cobrará aparte.

Menú 3

ENTRANTES

Selección de ibéricos "Joselito"

Croquetas de chuleta

Ensalada de jamón de pato, mango y polvo de foie

Pulpo a la brasa glaseado con tonkatsu con pomada de boniato ahumado y pan de pimentón

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de cordero lechal,
zanahorias glaseadas y puré Robuchon

ó

Lubina a la donostiarra con patata a lo pobre

ó

Lomo bajo selección Premium Abadesa
con patatas fritas en aove y pimientos de piquillo

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada, crema inglesa de
palo cortado y helado de avellana

Café

Pan, agua

Tinto Ribera del Duero: Monteabellón 5 meses

Blanco Rueda: Luna Blanca

75€

*Entrantes y botella de vino por cada 4 personas,
todo lo que exceda de esta cantidad o no figure en el menú se cobrará aparte.

Menú 4

ENTRANTES

Cecina de vaca premium

Foie micuit de pato con mermelada de higo,
aceituna Kalamata y almendra

Lomo de atún rojo en tartar con salmorejo ahumado

Gamba blanca de Huelva a la brasa

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca premium,
patatas fritas en aove y pimientos de piquillo

ó

Rodaballo a la donostiarra con patata a lo pobre

ó

Jarrete de cordero lechal, zanahorias glaseadas
y puré Robuchon

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada, crema inglesa de
palo cortado y helado de avellana

Café

Pan, agua

Tinto Ribera del Duero: Monteabellón 5 meses

Blanco Rioja: Luis Cañas Viñas Viejas

88€

*Entrantes y botella de vino por cada 4 personas,
todo lo que exceda de esta cantidad o no figure en el menú se cobrará aparte.

Menú Maestros Parrilleros

ENTRANTES

Selección de chacinas "Joselito"

Croquetas de chuleta premium

Cogollos de Tudela a la brasa con anchoa,
queso comté y emulsión de piquillo

PLATO PRINCIPAL

Rape a la donostiarra con patata a lo pobre

y

Chuleta Selección Abadesa, patatas fritas en aove y
pimientos confitados a nuestra manera

POSTRE

Gin-tonic en texturas

ó

Tartaleta templada de manzana de Caderechas
con helado de vainilla de Madagascar

Café

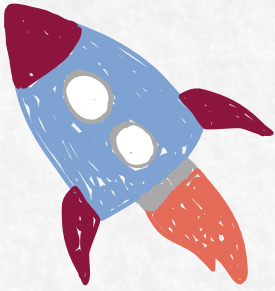
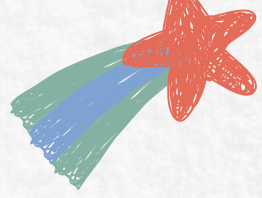
Pan, agua

Tinto Ribera del Duero: Monteabellón 14 meses

Blanco Rioja: Luis Cañas Viñas Viejas

95€

*Entrantes y botella de vino por cada 4 personas,
todo lo que exceda de esta cantidad o no figure en el menú se cobrará aparte.



Menú Infantil

ENTRANTES

Paletilla ibérica y queso manchego

Croquetas de jamón

Morcilla de Burgos

Calamares fritos



PLATO PRINCIPAL

Lomo bajo con patatas fritas

POSTRE

Helado de chocolate

Agua, refresco o zumo

40€

*El menú infantil es para niñ@s de hasta 12 años



Información general

- Se deberá informar de la elección del menú con una antelación de 7 días.
- Todo el grupo deberá seleccionar el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Si hay alguna cancelación, se deberá notificar con 24 horas de antelación, de lo contrario se cobrará el comensal completo.
- Posibilidad de cambio en referencias de bodega (*consulte suplementos*)
- Disponibilidad de menú infantil.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacos, vegetarianas, veganos y todo tipo de intolerancia, bajo solicitud.
- Tarta de celebración bajo petición.
- Se pedirá una fianza de 25 euros por comensal.
- Disponibilidad de autobús (*consultar opciones y precios*)
- Disponibilidad de DJ o cualquier tipo de actividad que necesiten (*consultar opciones y precios*)
- Para cualquier consulta no duden en contactarnos al teléfono: **680 198 344** o al correo electrónico **reservas@abadesa.es**

