



abadesa
RESTAURANTE. HOTEL

Menús de Grupos

20
25
—
20
26

Entrantes

(A COMPARTIR)

Paletilla ibérica Arturo Sánchez,
tostaditas de pan a la brasa y tomate rallado

Croquetitas de chuleta

Morcilla de Cardeña con pimientos asados a la leña

Plato principal

(A ELEGIR)

Merluza de pincho a la donostiarra
con patata a lo pobre

ó

Lomo bajo Selección Abadesa
con patatas fritas en AOVE y pimientos de piquillo

Postre

Coulant de chocolate negro fluido,
crema fina de vainilla y su helado

Bodega

Agua

Café

Tinto Ribera del Duero "Monteabellón 5 meses"

Blanco Rueda "Luna Blanca"

Precio

58€

*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 1](#) | [menú 2](#) | [menú 3](#) | [menú maestros parrilleros](#)

Entrantes

(A COMPARTIR)

Selección de ibéricos Arturo Sánchez,
tostaditas de pan a la brasa y tomate rallado

Croquetas de callos y cecina a la burgalesa

Vieira a la brasa, crema de coliflor, papada ibérica y matices de lima

Plato principal

(A ELEGIR)

Lubina a la donostiarra
con patata a lo pobre

ó

Lomo bajo Selección Abadesa
con patatas fritas en AOVE y pimientos de piquillo

ó

Pluma ibérica a la parrilla con cremoso de patata

Postre

Tarta de queso templada con tofe salado
y helado de dulce de leche

Bodega

Agua

Café

Tinto Ribera del Duero "Monteabellón 5 meses"

Blanco Rueda "Luna Blanca"

Precio

70€

*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 1 | menú 2 | menú 3 | menú maestros parrilleros

Entrantes
(A COMPARTIR)

Selección de ibéricos Arturo Sánchez,
tostaditas de pan a la brasa y tomate rallado

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

Croquetitas de chuleta

Gamba blanca de Huelva a la brasa

Plato principal
(A ELEGIR)

Rodaballo a la donostiarra
con patata a lo pobre
ó

Chuleta de vaca Selección Abadesa
con patatas fritas en AOVE y pimientos de piquillo
(1 Kg para cada 3 personas)

Postre

Torrija de brioche caramelizada, crema inglesa
y helado de avellana

Bodega

Agua

Café

Tinto Ribera del Duero "Los Cantos Torremilanos"

Blanco Rueda "Cucú"

Precio

85€

*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 1 | menú 2 | **menú 3** | menú maestros parrilleros

Entrantes

(A COMPARTIR)

Jamón de bellota 100% ibérico Arturo Sánchez

Croquetas de mejillón tigre

Puerros confitados a la brasa
con espuma de queso del Gorbea y avellana garrapiñada

Gamba blanca de Huelva a la brasa

Plato principal

Rape negro a la donostiarra
con patata a lo pobre

y

Chuleta Selección Abadesa con patatas fritas
en AOVE y pimientos confitados a nuestra manera
(1 Kg para cada 3 personas)

Postre

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

Bodega

Agua

Café

Tinto Ribera del Duero “Abadía de San Quirce Crianza”

Blanco Rioja “Luis Cañas Viñas Viejas”

Precio

110€

*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.

Mínimo 2 personas.

menú 1 | menú 2 | menú 3 | **menú maestros parrilleros**

Información

GENERAL

Se deberá informar de la elección del menú con una antelación de al menos 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 al menos 48 horas de antelación, de lo contrario se cobrará el menú comensal completo.

Se pedirá una fianza de 25 euros por comensal.

Para los días 25 de diciembre, 1 y 6 de enero, las anulaciones realizadas con menos de una semana de antelación no darán derecho a la devolución de la fianza.

La opción de compartir menú se limita exclusivamente a niños menores de 6 años. En dicho caso, se aplicará un suplemento de 15 € en concepto de servicio de cubierto y atención en sala.

Refrescos y cervezas no incluidos en el menú.

Posibilidad de cambio en referencias de bodega (consulte suplementos).

Disponibilidad de menú infantil.

Disponemos de platos aptos para personas celiacas, vegetarianas, veganos y todo tipo de intolerancia, bajo solicitud.

A disposición la carta de alérgenos.

Tarta de celebración bajo petición.

Disponibilidad de DJ, autobús o cualquier tipo de actividad que necesiten (consultar opciones y precios).

Para cualquier aclaración, no duden en consultar al teléfono 680 198 344 o al correo electrónico:
reservas@abadesa.es