



abadesa  
ASADOR

Menús de  
Órganos

20  
25  
20  
26

# Menú 1



abadesa  
ASADOR

## 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](#)

# Menú 2



## 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

Aqua

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](#)

# Menú 3



## 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](#)



# 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 excede 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 € 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**