



abadesa
ASADOR

Menús de Grupos

20
26

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 "Tres Maris"

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 "Tres Maris"

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 "Viña Sastre 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 mínima de 7 días.

Todo el grupo deberá elegir el mismo menú.

No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.

En caso de cancelación, deberá notificarse con al menos 72 horas de antelación; de lo contrario, se cobrará el importe íntegro del menú por comensal.

Disponibles únicamente de lunes a viernes y en días no festivos.

Se solicitará una fianza de 25 € por comensal.

Los menús son exclusivamente para empresas.

Los refrescos y las cervezas no están incluidos en el menú.

Disponemos de platos aptos para todo tipo de intolerancias, bajo petición.

Disponemos de carta de alérgenos.

Tarta de celebración bajo petición.

También disponemos de servicio de DJ, autobús o cualquier otro tipo de actividad que necesiten. Las opciones y precios se facilitarán bajo consulta.

Para cualquier aclaración, no duden en consultar al teléfono 680 198 344 o al correo electrónico:

reservas@abadesa.es