



Menús de Celebración 2015

Tel.: 947 001100 – Fax: 947 001101

E-mail: cci-burgos@abbahoteles.com

<p style="text-align: center;">MENÚ N° 1</p> <p style="text-align: center;">Carpaccio de Piña con Langostinos y Vinagreta de Vegetales **</p> <p style="text-align: center;">Lomo de Lenguado Relleno de Frutos del Mar con Salsa de Crustáceos **</p> <p style="text-align: center;">Carrillera de Blanco Confitada con Parmentier de Hongos y Salsa de Vino de la Ribera del Duero **</p> <p style="text-align: center;">Cremoso de Yogur y Queso con Velo Cítrico **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco “Viñas del Vero “ (D. O. Somontano), Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ N° 2</p> <p style="text-align: center;">Ensalada de Salpicón de Marisco con Mezclum de Lechugas, Patata, Pimentón y Aceite de Tomate **</p> <p style="text-align: center;">Bacalao Confitado en Aceite de Oliva con Refrito de Ajetes **</p> <p style="text-align: center;">Solomillo de Blanco relleno de Hongos con Patatas Salteadas y Setas **</p> <p style="text-align: center;">Sopa de Pera con Helado de Vainilla **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco “Viñas del Vero “ (D. O. Somontano), Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>
<p style="text-align: center;">MENÚ N° 3</p> <p style="text-align: center;">Hojaldre con Lascas de Bacalao con Mahonesa de Albahaca y Micromezclum de Lechugas **</p> <p style="text-align: center;">Emperador con Parmentier de Trufa y Dados de Verduritas Salteados **</p> <p style="text-align: center;">Confit de Pato con Salsa de Oporto y Puré de Manzana **</p> <p style="text-align: center;">Bizcocho de Galleta María con Helado y Mousse **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco “Viñas del Vero “ (D. O. Somontano), Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ N° 4</p> <p style="text-align: center;">Ensalada de Queso Fresco con Tomate, Vinagreta de Albahaca y Mezclum de Lechugas **</p> <p style="text-align: center;">Dorada con Salsa de Puerros y Verduritas en Fritura Andaluza **</p> <p style="text-align: center;">Carrillera de Ternera Confitada a Baja Temperatura con Hongos Salteados **</p> <p style="text-align: center;">Mousse de Chocolate con Helado de Naranja **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco “Viñas del Vero “ (D. O. Somontano), Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>
<p style="text-align: center;">MENÚ N° 5</p> <p style="text-align: center;">Tartare de Patata con Langostinos, Piña Macerada en Soja y Vinagreta de Vegetales **</p> <p style="text-align: center;">Suprema de Salmón con Salsa de Cava, Crujiente de Puerro y Ragoût de Mejillones de Roca **</p> <p style="text-align: center;">Lomo de Ternera a la Plancha con Escamas de Sal Maldón y Fritura de Vegetales **</p> <p style="text-align: center;">Brownie de Chocolate con Helado y Sopa de Vainilla **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco “Viñas del Vero “ (D. O. Somontano) Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ N° 6</p> <p style="text-align: center;">Carpaccio de Ternera con Virutas de Parmesano y Vinagreta de Módena **</p> <p style="text-align: center;">Ensalada de Pulpo y Langostinos con Polvo de Maíz Crujiente **</p> <p style="text-align: center;">Solomillo de Ibérico Relleno de Ajetes y Foie con Salsa de Pedro Ximénez **</p> <p style="text-align: center;">Tarta Tizona con Helado de Vainilla **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco “Viñas del Vero “ (D. O. Somontano) Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>

Hotel abba Burgos 4* – Fernán González, 72 – 09003 – Burgos

Desayuno buffet completo con rincón dietético. Nuestras habitaciones son todas exteriores, tranquilas y muy luminosas. Piscina cubierta climatizada, sauna, gimnasio y pista de padel sin cargo. Wi-Fi Premium gratuito en todo el hotel y salas de reuniones. 600 mts² de salones con techos altos, luz natural y sin columnas. Amplias terrazas junto a los salones con vistas a la Catedral y al Parque del Castillo. Parking privado para turismo de fácil acceso con plazas amplias y parking exterior. Aparcamiento de autobuses a la puerta del hotel (sin cargo). Palacio de Congresos + hotel anexo con acceso interior y exterior. Ubicado a 300 mts. de la Catedral, en el Camino de Santiago. Canal de TV sobre Atapuerca, exclusivo en el Hotel abba Burgos (español, subtítulo Inglés). Abba Hoteles es Empresa Colaboradora de la Fundación Atapuerca (en la difusión de las investigaciones de los Yacimientos de Atapuerca). Canal de TV "Burgos, Ciudad del Siglo XXI"



Menús de Celebración 2015

Tel.: 947 001100 – Fax: 947 001101

E-mail: cci-burgos@abbahoteles.com

<p style="text-align: center;">MENÚ N° 7</p> <p>Vichyssoise Templada con Taco de Bacalao y Boletus Salteados **</p> <p>Merluza Confitada con Pimientos Rojos Asados **</p> <p>Lingote de Cochinillo Confitado con Patatas Adobadas y Dulce de Manzana **</p> <p>Tarta de Hojaldre y Crema con Helado de Leche Merengada **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco "Viñas del Vero" (D. O. Somontano) Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ N° 8</p> <p style="text-align: center;"><u>Entrante Individual:</u> Jamón Ibérico, Mousse de Foie, Langostinos al Vapor, Ensalada de Gulas y Pastel de Bacalao **</p> <p>Lomo de Dorada al Horno con Vinagreta de Tomate Aromatizado y Patatas Confitadas **</p> <p>Paletilla de Cordero Confitada con su Salsa y Frutos Secos Macerados **</p> <p>Sopa de Frutos Rojos con Torrija Caramelizada **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco "Viñas del Vero" (D. O. Somontano) Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>
<p style="text-align: center;">MENÚ N° 9</p> <p>Ensalada de Pato Confitado con Vinagreta de Miel **</p> <p>Mil-hojas de Rodaballo y Cecina de León con Refrito de Trigueros **</p> <p>Solomillo de Ternera a la Plancha con Setas y Patatas Adobadas **</p> <p>Bizcocho de Pacharán con Mousse de Chocolate y Helado **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco "Viñas del Vero" (D. O. Somontano) Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ N° 10</p> <p>Ajoblanco con Vieira, Vinagreta de Frutos Secos, Langostino y Brotes de Ensalada **</p> <p>Lubina al Horno con Risotto de Trigo y Verduritas **</p> <p>Lomo de Ciervo con Salsa de Pimienta y Dulce de Manzana **</p> <p>Sopa de Chocolate Blanco con Helado de Frambuesa y Crujiente de Chocolate **</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Blanco "Viñas del Vero" (D. O. Somontano) Vino Tinto Castillalta (D.O. Ribera del Duero), Cava Brut Nature, Café e Infusiones, Licor</p>

NOTAS:

- No habría ningún problema en cambiar el menú si alguien debe seguir algún régimen alimenticio especial.
- Disponemos de menús especiales sin gluten para celíacos.
- Equipo de cocina dirigido por Antonio Arrabal:
 - Concursante y finalista del programa TOP CHEF de Antena 3 TV
 - Finalista Campeonato de España de restauradores y cocineros de Madrid (2013).
 - Segundo clasificado Semifinal Cocinero del Año (2013).
 - Tercer clasificado en el Campeonato de España de Cocina Creativa en Madrid Fusión (2012).
 - Primer clasificado Campeonato Nacional de Cocina con Ajo Morado Las Pedroñeras (2012).
 - Medalla de plata con el equipo español en la Nestlé Culinary Cup en Santo Domingo (2012).
 - Primer clasificado Campeonato la Crème Unilever (2012).
 - Mención de Mejor Cocinero Aragonés (2012).

Hotel abba Burgos 4* – Fernán González, 72 – 09003 – Burgos

Desayuno buffet completo con rincón dietético. Nuestras habitaciones son todas exteriores, tranquilas y muy luminosas. Piscina cubierta climatizada, sauna, gimnasio y pista de padel sin cargo. Wi-Fi Premium gratuito en todo el hotel y salas de reuniones. 600 mts² de salones con techos altos, luz natural y sin columnas. Amplias terrazas junto a los salones con vistas a la Catedral y al Parque del Castillo. Parking privado para turistas de fácil acceso con plazas amplias y parking exterior. Aparcamiento de autobuses a la puerta del hotel (sin cargo). Palacio de Congresos + hotel anexo con acceso interior y exterior. Ubicado a 300 mts. de la Catedral, en el Camino de Santiago. Canal de TV sobre Atapuerca, exclusivo en el Hotel abba Burgos (español, subtítulo Inglés). Abba Hoteles es Empresa Colaboradora de la Fundación Atapuerca (en la difusión de las investigaciones de los Yacimientos de Atapuerca). Canal de TV "Burgos, Ciudad del Siglo XXI"