



12^{as} Jornadas Gastronómicas del Arroz
Marzo de 2015



Con Antonio Arrabal, finalista de Top Chef

abba Burgos Hotel

SEMANA DEL 3 AL 8 DE MARZO

Cereza de Queso de Cabra con Velo de Frambuesas
Tataki de Presa Ibérica con Raíz de Apio y Shitake Escabechada
Crema de Tomate Italiano con Cebolla Asada y Huevo de Balneario
Arroz Caldoso Marinero
Espuma de Galletas con Helado de Vainilla

SEMANA DEL 10 AL 15 DE MARZO

Carpaccio de Ternera con Mahonesa de Curry y Vinagreta de Frutos Secos
Ensalada de Bacalao con Tomate y Olivada
Ravioli de Ropa Vieja con Caldo de Cocido
Arroz de Bogavante
Chocolate, Jengibre y Zanahoria

SEMANA DEL 17 AL 20 DE MARZO *

Croqueta de Sepia con Gratén de Ali-oli y su Caldo Corto
Hojaldre con Lascas de Bacalao con Vinagreta de Tomate y Aceituna Negra
Huevo a 62°C con Espuma de Patata y Guiso Castellano
Arroz de Verduritas, Magro y Foie
Versionando la Tarta de Manzana

SEMANA DEL 24 AL 29 DE MARZO

Carpaccio de Hongos con Pesto, Cecina y Crema de Queso
Ceviche de Salmón con Carambola
Sandwich de Carrillera de Ternera con Bruma
Arroz Cremoso de Langostinos y Chipirones
Tarta de Queso 2.0

Menu infantil Arroz a la Cubana, Escalope de Ternera o Pollo Asado. Postre Infantil. Aguas Minerales, Refrescos. Precio: 15 euros – IVA incluido

Bodega Vino Blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano), Vino Tinto Sital (D.O. Ribera del Duero), Aguas Minerales, Cava Brut Nature, Café

Precio: 35 Euros IVA incluido

Parking gratuito

NOTA: Los menús se servirán para mesas completas.

* Devora Burgos 2015: los días 20 (cenas), 21 (comidas y cenas) y 22 (comidas) de marzo ofreceremos menús con la oferta Gastronómica del evento Devora Burgos.

Imprescindible reserva previa en el 647 329695
Restaurante La Abbadía
Calle Fernán González, 72
09003 Burgos (Hotel abba Burgos)



12^{as} JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ
RESTAURANTE LA ABBADÍA - HOTEL ABBA BURGOS
MARZO 2015

Con Antonio Arrabal, finalista de TOP CHEF

SEMANA DEL 3 AL 8 DE MARZO

Cereza de Queso de Cabra con Velo de Frambuesas
Tataki de Presa Ibérica con Raíz de Apio y Shitake Escabechada
Crema de Tomate Italiano con Cebolla Asada y Huevo de Bañerío
Arroz Caldoso Marinero
Espuma de Galletas con Helado de Vainilla

SEMANA DEL 10 AL 15 DE MARZO

Carpaccio de Ternera con Mahonesa de Curry y Vinagreta de Frutos Secos
Ensalada de Bacalao con Tomate y Olivada
Ravioli de Ropa Vieja con Caldo de Cocido
Arroz de Bogavante
Chocolate, Jengibre y Zanahoria

SEMANA DEL 17 AL 20 DE MARZO *

Croqueta de Sepia con Gratén de Ali-oli y su Caldo Corto
Hojaldre con Lascas de Bacalao con Vinagreta de Tomate y Aceituna Negra
Huevo a 62°C con Espuma de Patata y Guiso Castellano
Arroz de Verduritas, Magro y Foie
Versionando la Tarta de Manzana

SEMANA DEL 24 AL 29 DE MARZO

Carpaccio de Hongos con Pesto, Cecina y Crema de Queso
Ceviche de Salmón con Carambola
Sandwich de Carrillera de Ternera con Bruma
Arroz Cremoso de Langostinos y Chipirones
Tarta de Queso 2.0

Bodega:

Vino Blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)
Vino Tinto Sital (D.O. Ribera del Duero)
Aguas Minerales, Cava Brut Nature, Café

Precio: 35 euros - IVA incluido

Menú Infantil:

Arroz a la Cubana, Escalope de Ternera o Pollo Asado.
Postre Infantil. Aguas Minerales, Refrescos.

Precio: 15 euros - IVA incluido

Parking gratuito.

Nota: los menús se servirán para mesas completas.

Imprescindible reserva previa en el 647 329695

Restaurante La Abbadía (Hotel abba Burgos)
Calle Fernán González, 72
09003 Burgos

* Devora Burgos 2015: los días 20 (cenas), 21 (comidas y cenas) y 22 (comidas) de marzo ofreceremos menús con la oferta Gastronómica del evento Devora Burgos.