



Menú:

Trifásico de Foie, Hongos y Espuma de Idiazábal
Gazpacho Texturizado con Gamba Blanca
Vieiras al Cuadrado con Salsa de Ostras y Algas Picantes
Presalado de Burgués con Aceitunas Negras y Jengibre
Ceviche Nikkei de Corvina con Ají Amarillo
Salteado de Ternera con Boniato, Chiles y Curry Rojo
Postre: Oro Parece...

Bodega:

Aguas Minerales
Vino Blanco Viña Heredad (D.O. Penedés)
Vino Tinto Vega Riza (D.O. Ribera del Duero)
Café e infusiones

Precio: 40 euros (IVA incluido)

**Oferta 1 noche en habitación doble en alojamiento y desayuno buffet,
incluyendo 2 menús: 150 euros (IVA incluido)**

Es menú ejemplo, pudiendo variar según productos de mercado o temporada
Imprescindible reserva previa en el 647 329 695
San Valentín: sólo se servirá menú completo de 40€

En el hotel abba Burgos, durante todo el mes de Febrero
incluido San Valentín, día 14 

abba Burgos
hotel

JORNADAS DE COCINA CREATIVA



Con Antonio Arrabal
Finalista de TOP CHEF

35€

MENÚ
degustación

40€



Restaurante La Abbadía
 Hotel abba Burgos
 Reservas: tel. 647 329695

2as Jornadas de Cocina Creativa – Febrero 2015

- Menús degustación elaborados por nuestro Chef, Antonio Arrabal, participante y finalista en el programa TOP CHEF.
- **Los menús descritos son menús ejemplo, pudiendo variar según productos de mercado o temporada**
- Imprescindible reserva previa en el tel. 647 329695

MENÚ DEGUSTACIÓN 1	MENÚ DEGUSTACIÓN 2
<p>Trifásico de Foie, Hongos y Espuma de Idiazábal *****</p> <p>Gazpacho Texturizado con Gamba Blanca *****</p> <p>Presa-burguer con Aceitunas Negras y Jengibre *****</p> <p>Ceviche Nikkei de Corvina con Ají Amarillo *****</p> <p>Salteado de Ternera con Boniato, Chiles y Curry Rojo *****</p> <p>Postre: Oro Parece...</p> <p>Bodega: Aguas Minerales Vino Blanco Viñas del Vero (D. O. Somontano), Vino Tinto Viñas del Vero (D. O. Somontano) Café, Infusiones</p> <p style="text-align: center;">35 € iva incl.</p>	<p>Trifásico de Foie, Hongos y Espuma de Idiazábal *****</p> <p>Gazpacho Texturizado con Gamba Blanca *****</p> <p>Vieiras al Cuadrado con Salsa de Ostras y Algas Picantes *****</p> <p>Presa-burguer con Aceitunas Negras y Jengibre *****</p> <p>Ceviche Nikkei de Corvina con Ají Amarillo *****</p> <p>Salteado de Ternera con Boniato, Chiles y Curry Rojo *****</p> <p>Postre: Oro Parece...</p> <p>Bodega: Aguas Minerales Vino Blanco Viña Heredad (D.O. Penedés) Vino Tinto Vega Ríaza (D.O. Ribera del Duero) Café e infusiones</p> <p style="text-align: center;">40 € iva incl.</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 gratis 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 turismos de fácil acceso con plazas amplias y parking exterior. Aparcamiento de autobuses a la puerta del hotel (sin cargo). Palacio de Congresos + hotel anexos 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"