



Menús de Trabajo 2015

Tel.: 947 001100 – Fax: 947 001101

E-mail: cci-burgos@abbahoteles.com

<p align="center">MENÚ N° 1</p> <p align="center">Arroz de Verduras **</p> <p align="center">Redondo de Ternera a la Jardinera con Patatas Panadera **</p> <p align="center">Tarta Cremosa de Yogur con Velo Cítrico **</p> <p align="center"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Tinto “Viñas del Vero” (D. O. Somontano), Café e Infusiones</p>	<p align="center">MENÚ N° 2</p> <p align="center">Salteado de Pasta con Setas, Gambas y Verduritas con Aceite de Oliva y Orégano **</p> <p align="center">Muslo de Confit de Pato con Salsa de Naranja **</p> <p align="center">Sopa de Vainilla con Brownie y Helado **</p> <p align="center"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Tinto “Viñas del Vero” (D. O. Somontano), Café e Infusiones</p>
<p align="center">MENÚ N° 3</p> <p align="center">Ensalada César al Estilo La Abbadía (Lechuga, Endivias, Tostones, Crema de Queso, Aceitunas y Anchoas) **</p> <p align="center">Carrillera de Ternera con Salsa de Vino de la Ribera del Duero **</p> <p align="center">Torrija Caramelizada con Helado **</p> <p align="center"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Tinto “Viñas del Vero” (D. O. Somontano), Café e Infusiones</p>	<p align="center">MENÚ N° 4</p> <p align="center">Lasaña de Hongos con su Salsa **</p> <p align="center">Salmón a la Plancha con Crema de Patata y Verduritas Salteadas **</p> <p align="center">Crema de Cuajada con Miel y Bizcocho con Helado **</p> <p align="center"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Tinto “Viñas del Vero” (D. O. Somontano), Café e Infusiones</p>
<p align="center">MENÚ N° 5</p> <p align="center">Ensalada de Pollo Escabechado con Verduras Asadas y Crema de Coliflor **</p> <p align="center">Bacalao Confitado con Crema de Patata Integral y Refrito de Ajetes **</p> <p align="center">Tiramisú al Estilo La Abbadía **</p> <p align="center"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Tinto “Viñas del Vero” (D. O. Somontano), <u>Café e Infusiones</u></p>	<p align="center">MENÚ N° 6</p> <p align="center">Arroz Abanda con Ali-Oli **</p> <p align="center">Dorada a la Plancha con Vinagreta de Tomate Aromatizado **</p> <p align="center">Mousse de Yogur con Frutos Rojos y Helado **</p> <p align="center"><u>Bodega:</u> Aguas Minerales, Vino Tinto “Viñas del Vero” (D. O. Somontano), <u>Café e Infusiones</u></p>

Notas:

- Menús con Vino Tinto Joven con D.O. Ribera del Duero, consulte suplemento.
- Disponemos de menús especiales sin gluten para celíacos y regímenes alimenticios especiales.
- Menús elaborados por nuestro Chef Antonio Arrabal, concursante y finalista en TOP CHEF

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 turismos 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"