

7^{as} Jornadas Gastronómicas del Arroz
del 24 al 28 de Febrero de 2010

Miércoles, 24 de febrero

Ensalada de falso tomate de orégano con mozzarella y dados de piña marinados en soja
Crema de patata ahumada con morros y huevo confitado a baja temperatura
Arroz negro meloso de chipirones y langostinos
Pan genovés de pachañ con mousse de chocolate manjarí

Jueves, 25 de febrero

Carpaccio de rape y pulpo con virutas de queso parmesano y vinagreta de cítricos
Almuerzo burgalés (chapata , huevo , morcilla chorizo y pimientos)
Arroz abanda con ali oli
Tiramisú al estilo La Abbadía

Viernes, 26 de febrero

Espuma de patata con cebolla confitada y huevo poché
Brandada de bacalao con crujiente de aceituna negra y dados de tomate aromatizados
Arroz de verduras
Bizcocho de choco blanco y galleta María con helado

Sábado, 27 de febrero

Ensalada de chipirones con crujiente de alcachofa
Pulpo a la gallega tres texturas
Arroz con bogavante
Bizcocho de galleta oreo con mousse de chocolate y espuma cinco cereales

Domingo, 28 de Febreo

Tartare de patata con langostinos, bouquet de ensaladas y caviar de mango
Cilindro de morcilla de Burgos con queso brie en tempura de albahaca y velo de pimientos asados
Rissotto de hongos
Queso , tierras y uvas con dulce de membrillo

Menú infantil

Arroz a la cubana o entremeses
Escalope de ternera o pollo asado
Postre infantil
Aguas minerales y refrescos

Precio: 13 Euros IVA incluido

Bodega Agua Mineral Monte Pinos · Vino Viñas del Vero Blanco (D.O. Somontano) · Vino Viñas del Vero Tinto (D.O. Somontano) · Cava Codorníu 1551 Brut Nature · Café e Infusiones Mocay y Licores La Navarra

Precio: 28 Euros IVA incluido

Parking gratuito

NOTA: Los menús se servirán para mesas completas.

Rogamos realicen su reserva de mesa con antelación en el 947 001 100
Restaurante La Abbadía
Calle Fernán González, 72
09003 Burgos (Hotel abba Burgos)