



## MENÚ DE NAVIDAD

Canapés & Virutas de Jamón ibérico

\*\*\*

Sopa de galets y “Carn d’olla”

&

Confit de pato con salsa de chocolate y  
peras al vino tinto

&

Tronco de Navidad con espuma de vainilla

&

Turrones y “neules” artesanos

### **Bodega:**

Aguas Minerales

Vino Blanco René Barbier Kraliner D.O. Catalunya

Vino Tinto Mantibre Cosecha D.O.C. Rioja

Cava Freixenet Excelencia Brut Nature

Cafés y Licores

**Precio por persona: 60,00 €**

**IVA Incluido**

## MENÚ DE SANT ESTEVE

Canapés & Virutas de Jamón ibérico

\*\*\*

Canelones de bogavante y ceps con  
bechamel ligera, trufa blanca y crujiente  
de queso

&

Entrecote de ternera a la parrilla con  
pastel de patata y bacon

&

Fondant de dulce de leche con crema ligera de  
café y dados de melocotón

&

Turrones y “neules” artesanos

### **Bodega:**

Aguas Minerales

Vino Blanco René Barbier Kraliner D.O. Catalunya

Vino Tinto Mantibre Cosecha D.O.C. Rioja

Cava Freixenet Excelencia Brut Nature

Cafés y Licores

**Precio por persona: 55,00 €**

**IVA Incluido**



## CONDICIONES DE RESERVA

### **Ofertas especiales:**

**Si reserva antes del 12/dic.: 5% descuento**

**Salón privado a partir de 20 personas**

**Reserva confirmada previo pago de un  
depósito de 300€**

**Parking propio incluido**

**Niños hasta 4 años gratuitos**

**Niños a partir de 5 a 15 años: 25 €**

### **HAGA SU RESERVA:**

**Telf: 93 503 54 54**

**Fax: 93 503 54 55**

**e-mail: [cci-garden@abbahoteles.com](mailto:cci-garden@abbahoteles.com)**

**[www.abbagardenhotel.com](http://www.abbagardenhotel.com)**

### **Personas de contacto:**

**Alba Pérez**

**Marc Amado**

