



★★★★★ SUP

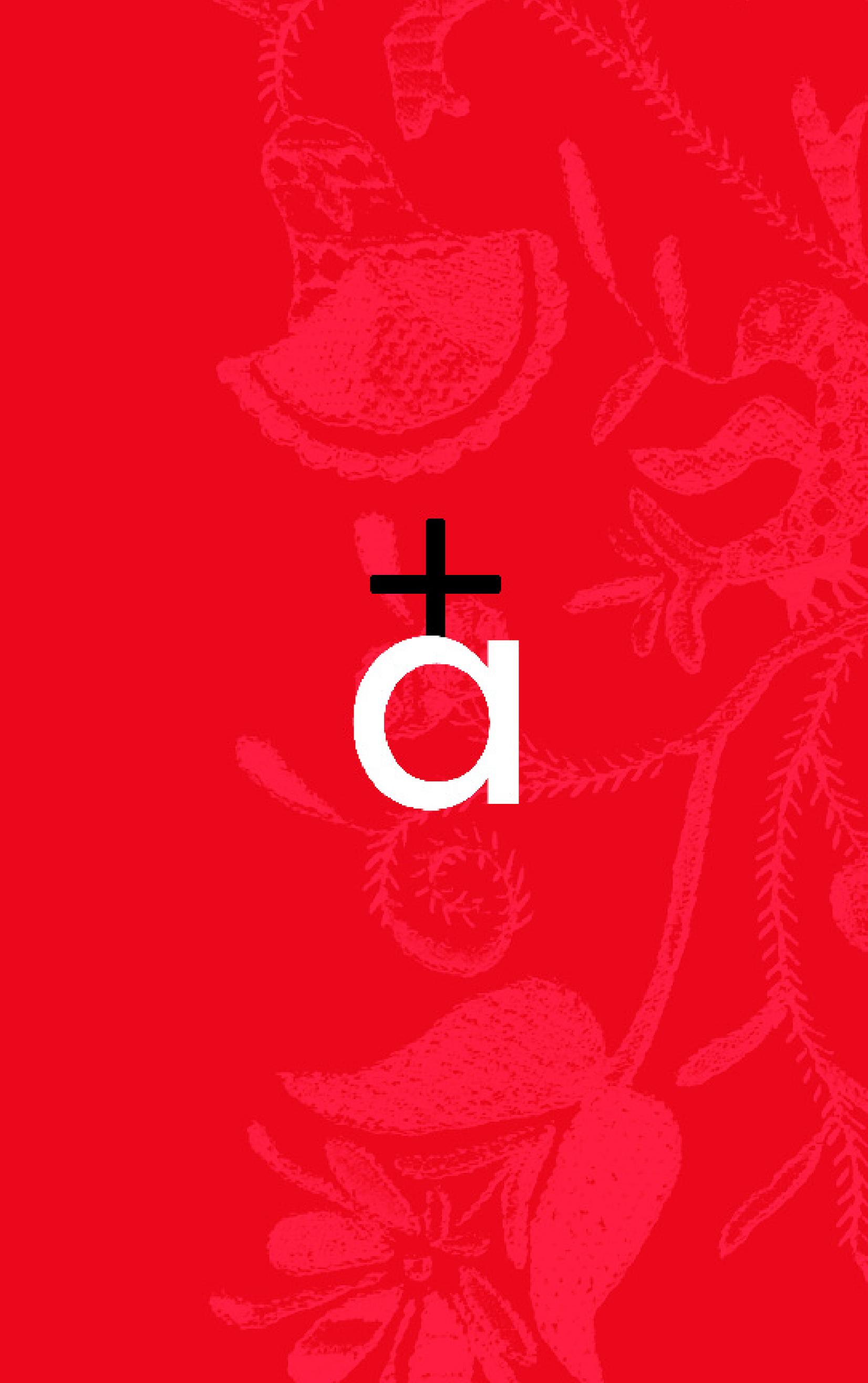
*SH*  
HOTELS



 ABADIA  
BLOS **TEMPLARIOS**

+

o



♀  
a



## nuestros pescados de temporada

Rodaballo salvaje con verduritas y almejas gallegas .....	24 €
Lomo de merluza de pincho con gulas y langostinos .....	20 €
Taco de bacalao gratinado al ajo quemado y sus migas de sepia.....	20 €
Milhoja de lubina salvaje de anzuelo con verduritas y navajas gallegas .....	22 €
Atún Rojo de Almadraba sobre hamburguesa de manitas .....	22 €



ABADIA

DE LOS **TEMPLARIOS**

carta

### **nuestros entrantes de la tierra**

Degustación de nuestros ibéricos de bellota .....	18 €
Corte de jamón ibérico de bellota a cuchillo .....	18 €
Lomo ibérico de bellota .....	18 €
Queso puro de oveja de «Arribes del Duero» con mermelada de membrillo .....	14 €
Nuestro surtido de quesos variados «Abadía» .....	16 €

### **de la huerta... lo mejor**

Milhojas de canónigos y rúcula, con duo de jamones de pato y de ibérico, virutas de micuit y vinagreta de «peta-zetas» .....	14 €
Timbal de pimientos asados al carbón y ventresca de atún con su crujiente de cebolla.....	14 €
Ensalada de pulpo y langostinos a la parrilla con meloso de patata.....	14 €
Tartar especial «Abadía de los Templarios» con ensalada gourmet y pescado de temporada .....	16 €
Ensalada mixta con tronco de bonito del norte, cebolla caramelizada y vinagreta de Jerez .....	13 €
Ensalada de cogollos y endibias con salmón ahumado y anchoas del Cantábrico sobre mousse de queso brie .....	14 €

## **de la huerta... a la sartén**

Alcachofas baby de Navarra (D.O.) salteadas con jamón ibérico y menta fresca .....	12 €
Habitas de Navarra (D.O.) con crema de foie de pato y virutas de trufa .....	12 €

## **otros buenos entrantes**

Nuestro micuit de pato trufado al aroma de Oporto y avellana con mermelada de naranja .....	18 €
Manitas de cerdo rellenas de boletus y foie de pato con polvo de morcilla .....	16 €
Mollejas de lechazo salteadas con ajos y piquillos al aroma de tempranillo .....	18 €
Brochetas de riñones de lechazo y verduritas al ajo y perejil .....	14 €
Foie de pato a la plancha y salsa de frutos rojos.....	18 €
Croquetas caseras «Abadía de los Templarios» .....	14 €
Boletus salteados con foie .....	18 €

## **marisco: de la lonja a la mesa**

Almejas gallegas en salsa verde al aroma de Albariño .....	20 €
Gamba blanca de Huelva a la plancha con aceite de oliva .....	20 €
Navajas gallegas a la plancha .....	15 €
Carabineros frescos a la plancha.....	28 €



## el puchero y la cuchara

Arroz meloso con trompetas de la muerte y taquitos de bacalao al pil pil .....	16 €
Sopa Castellana al pimentón agridulce y su huevo poché .....	10 €
Patatas «meneás» al estilo de la Sierra de Francia .....	10 €
Alubias pintas al estilo de la Abuela Tere .....	10 €

## de los mejores pastos... las mejores carnes

Medallón de lomo de ternera D.O. «Tierra de Sabor» a la parrilla .....	20 €
Solomillo de ternera morucha a la parrilla con corazón de foie de pato, compota de manzana, mora y salsa de Oporto .....	20 €
Solomillo de ciervo con salsa de mandarina y risotto de setas de la zona .....	20 €
Cabrito de «Las Hurdes» hecho a las ascuas con «moje» albercano .....	20 €
Nuestro chuletón D.O. «Tierra de Sabor» hecho a la brasa .....	22 €
Carrilleras de cerdo ibérico versión «Abadía» .....	15 €
Chuletón de buey hecho a la brasa (s/peso 35€/kg.) .....	SP
Entrecote de buey hecho a la brasa.....	24 €

## asados tradicionales castellanos y del día

Paletilla de cabrito con patata panadera .....	22 €
Tostón asado al estilo tradicional .....	18 €
Cuarto delantero de cordero lechal D.O. Castilla y León con ensalada y patata panadera (mínimo 2 pax. Precio por pax) .....	20 €