



Bodegas FyA

MENÚ DEGUSTACIÓN VERANO

ENTRANTES

Cre moso de queso de Cameros

con lascas de trucha ahumada, nueces de Pedroso, hojas verdes y rabanito

Cogollo de Tudela con emulsión de tomillo

a baja temperatura

PRIMERO

Porrusalda

Pilpil de bacalao, puerro, crujiente de patata violeta y calabaza

SEGUNDOS

Bonito a la brasa

con salsa de coliflor ahumada y almendras

Presa ecológica

cremoso de manzana y ciruela al vino

POSTRE

CÍTRICOS

Cre moso de limón, crujiente de almendra,
merengue seco cítrico, sorbete de limón y jengibre

Café

VINOS

Maridaje de vinos del Grupo Piérola

Este menú se adapta a la temporada por lo que puede verse modificado.

Precio adulto 50€ / Precio menú infantil 25€ (entrante, plato de pescado o carne y postre)

En caso de alergias o intolerancias alimenticias es necesario que lo comunique con antelación por email a reservas@bodegasfya.com