



Bodegas FyA

MENÚ DEGUSTACIÓN OTOÑO

ENTRANTES

Tartar de remolacha

Con emulsión de cebollino

Hongo a la brasa

con sabayón de champiñón

PRIMERO

Guiso de bacalao

con aire de alegría riojana

SEGUNDOS

Corvina a la parrilla

con cremoso de apio nabo y jugo de carne

Cordero deshuesado

y salsa de vino tinto

POSTRE

Pera al tempranillo blanco

Crema inglesa de cardamomo y polvo de pistacho

Café

VINOS

Maridaje de vinos del Grupo Piérola

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE:

Croquetas y jamón

SEGUNDO A ELEGIR (48h antes mínimo):

Merluza a la romana con patatas confitadas O BIEN Entrecot con patatas confitadas

POSTRE:

Tarta de queso con helado

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