



Bodegas FyA

MENÚ DEGUSTACIÓN INVIERNO

APERITIVOS

Bocado de patatas a la riojana
Crujiente de cerdo ecológico

ENTRANTE

Puerro asado con salsa aireada de romero

PRIMERO

Berenjena a la brasa con chicharro y caldo ahumado

SEGUNDOS

Merluza a la media sal con salsa de azafrán
Lingote de corral con su propia salsa

POSTRE

Mousse de mascarpone con salsa de vino tinto y frutos rojos
y escarcha de espumoso

Golmajería y 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 fritas O BIEN Entrecot con patatas fritas

POSTRE:

Tarta de queso con helado

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

Precio adulto 52€ / 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@bodegasfy.com