



RIOJA

MENÚ DEGUSTACIÓN PRIMAVERA

APERITIVOS

Lingote de coliflor, chocolate blanco y ajo asado
Trucha rellena de queso y crema de champiñón de La Rioja

PRIMERO

Mosaico de puerro con salsa de romero

SEGUNDOS

Bacalao confitado con guisantes y pil pil
Cordero Chamarito y salsa de Espumoso Piérola

POSTRE

Tinaja de Navarrete

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@bodegasfya.com