



RIOJA

MENÚ DEGUSTACIÓN VERANO

APERITIVOS

Carpaccio de champiñón riojano con foie
Lomo de sardina ahumada y falso cuscús de verduras

PRIMERO

Ravioli de papada ibérica y guisantes

SEGUNDOS

Merluza de anzuelo sobre cerdo ecológico y guacamole
Rabo de toro, parmentier trufado y chips de tubérculo

POSTRE

Pera de Rincón de Soto al vino FyA Maturana con helado de queso

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)

Si acceden a la visita premium el precio es de adulto 62€

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