



RIOJA

## MENÚ DEGUSTACIÓN OTOÑO

---

### APERITIVOS

**Cremoso de foie**, frutos rojos y calabaza  
**Bombones de cordero crocanti** y alcachofa

### PRIMERO

**Lingote de pochas**, esferas de chorizo y piparra

### SEGUNDOS

**Pez de roca** con salsa otoñal de granada  
**Ciervo con gominolas de "Pastora"** y ñoquis

### POSTRE

**Torrija de vendimia** con helado de turrón

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:

Coulant con helado de vainilla

---

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](mailto:reservas@bodegasfy.com)