



RIOJA

MENÚ DEGUSTACIÓN INVIERNO

APERITIVOS

Hummus con lecherillas fritas, garbanzos crocantes y perlas de yuzu
Foie a la plancha, pera al vino de tinaja y pistachos

PRIMERO

Ensalada de taboulé, bogavante a la plancha y vinagreta de marisco

SEGUNDOS

Bacalao con salsa de chorriceros y su cococha al pil pil
Lomo de ciervo, ñoquis de patata al tomillo y salsa de Maturana

POSTRE

Torrija sobre crema de coco y frambuesas

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 de chocolate con helado de vainilla

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

Precio adulto 55€ / Precio menú infantil 25€

Si acceden a la visita premium el precio es de adulto 65€ / Precio menú infantil 30€

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