



MENÚ DEGUSTACIÓN DE OTOÑO

APERITIVOS

Crema de calabaza y curry 🍷

Pencas de acelga sobre crema de coliflor y ajada de pimentón 🍷

PRIMERO

Arroz cremoso de setas de temporada con daditos de foie gras 🍷🍷

SEGUNDOS (medias raciones)

Ajoarriero de bacalao con tosta de pan 🍷🍷🍷

Solomillo de vacuno, pimientos asados de Navarrete y salsa de Cabañales 🍷

POSTRE

Tarta de queso con sirope de Maturana 🍷🍷🍷🍷

Café, agua y pan.

VINOS

Incluye

Fernández de Piérola blanco fermentado en barrica

Traslascuestas Rosado *Premio Envero al mejor rosado con envejecimiento 2024*

FyA Tinaja Crianza

Opción de Maridaje Selección Piérola (suplemento de 10€ por persona)

Fernández de Piérola Tempranillo Blanco (DOCa Rioja – Subzona Rioja Alavesa)

Traslascuestas Crianza (DO Ribera del Duero)

FyA Maturana Tinta de Navarrete (DOCa Rioja – Subzona Rioja Alta)

Fernández de Piérola Espumoso Rosado (DOCa Rioja – Subzona Rioja Alavesa)

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

CONDICIONES

En las últimas 48h antes a la reserva no se permiten cancelaciones totales o parciales en el nº de comensales.

Rogamos comuniquen alergias o intolerancias con antelación a reservas@bodegasfy.com

TARIFAS

Menú adulto 55€ con visita clásica - 70€ con visita premium

Menú infantil 25€ con visita clásica - 35€ con visita premium

Suplemento maridaje especial +10€ por persona



AUTUMN TASTING MENU

APPETIZERS

Pumpkin and curry cream 🍷

Chard stalks on cauliflower cream with paprika sauce 🍷

STARTER

Creamy rice with seasonal mushrooms and small foie gras cubes 🍷🍷

MAIN DISHES (served as half portions)

“Ajoarriero” cod with toasted bread 🍷🍷🍷

Beef tenderloin, Navarrete roasted peppers and “Cabrales” cheese sauce 🍷

DESSERT

Cheesecake with Maturana wine syrup 🍷🍷🍷🍷

Coffee, bread and water.

WINES

Includes

Fernández de Piérola white barrel fermented

Traslascuestas Rosé *Envero Award for Best Aged Rosé 2024*

FyA Tinaja Crianza

Piérola Selection Pairing Option (10€ supplement per person)

Fernández de Piérola Tempranillo White (DOCa Rioja – Subzona Rioja Alavesa)

Traslascuestas Crianza (DO Ribera del Duero)

FyA Maturana Tinta de Navarrete (DOCa Rioja – Subzona Rioja Alta)

Fernández de Piérola Sparkling Rosé (DOCa Rioja – Subzona Rioja Alavesa)

CHILDREN´S MENU

STARTER

Croquetas and ham board

MAIN COURSE TO CHOOSE BETWEEN (48h before):

EITHER Hake with french fries OR Entrecôte with french fries

DESSERT

Chocolate coulant with vanilla ice cream

CONDITIONS

Cancellations, either total or partial are not allowed within the last 48 hours before the reservation.
 Please let us know in advance any allergies or intolerances writing an email to reservas@bodegasfyA.com

FARES

Adult menu 55€ with classic tour – 70€ with premium tour
 Children's menu 25€ with classic tour – 35€ with premium tour
 Special pairing supplement +10€ per person.