

MENÚ TRADICIÓN FyA TRADITIONAL FyA MENU

APERITIVO DE LA CASA / APPETIZER

Según temporada / Depending on the season

PRIMERO / STARTER

Pochas con verduritas / "Pocha" beans with veggies  

SEGUNDO / MAIN DISHES - (A elegir entre... / To choose between...)

Bacalao a la riojana / Rioja-style cod  
 ó / or

Carrillera de cerdo ibérico sobre crema de patata trufado y salsa de vino tinto
 Iberian pork cheek on truffled potato cream with red wine sauce.  

POSTRE / DESSERT

Leche frita con salsa de frutos rojos / Spanish fried milk and red fruits sauce   

Café, agua y pan / Coffee, water and bread

VINOS / WINES

1 botella de vino a elegir entre:

Fernández de Piérola Tempranillo blanco ó tinto FyA Tinaja Cosecha
 (para cada dos personas)

1 bottle of wine to choose between:

Fernández de Piérola Tempranillo blanco or Red FyA Tinaja Cosecha
 (for two people)

MENU INFANTIL / CHILDREN MENU

ENTRANTE / STARTER

Croquetas y jamón / Croquetas and ham board    

SEGUNDO A ELEGIR / MAIN COURSE TO CHOOSE BETWEEN:

Merluza a la romana con patatas fritas     **O BIEN Entrecot con patatas fritas** 
 EITHER Hake with french fries OR Entrecôte with french fries

POSTRE / DESSERT

Coulant de chocolate con helado de vainilla / Chocolate coulant with vanilla ice cream      

TARIFAS Y DESCUENTOS

Con este menú se puede acceder con reserva a la Experiencia Clásica de la bodega obteniendo un **descuento de 5€** por persona en dicha visita (adultos 10€, menores 5€, en lugar de 15€ y 10€ respectivamente).

Incluye visita a la bodega y Museo de la Cerámica y cata de dos vinos (mosto en el caso de los menores).

Solo comida: adulto 35€ / infantil 25€ // Comida y visita: adulto 45€ (en lugar de 50€) / infantil 30€ (en lugar de 35€)

Rogamos comuniquen alergias o intolerancias con antelación > reservas@bodegasfya.com