



MENÚ DEGUSTACIÓN DE VERANO 2026 SUMMER 2026 TASTING MENU

APERITIVOS / APPETIZERS

Chupito de Ajoblanco / Ajoblanco shot glass 🍷🍷

Anchoa del Cantábrico con salmorejo / Cantabrian anchovy with salmorejo 🍷🐟

PRIMERO / STARTER

Perdiz en escabeche sobre una ensalada de risetti / Marinated partridge on a risetti salad 🍷

SEGUNDOS (medias raciones) / MAIN DISHES (served as half portions)

Bonito a la plancha con guisantitos y caldo de jamón ibérico

Grilled bonito with baby peas and Iberian ham broth 🍷🐟

Lingote de cochinillo con chutney de manzana y pasas, salsa de pimentón ahumado

Pressed Suckling Pig with apple and raisin chutney and paprika sauce 🍷🐷

POSTRE / DESSERT

Sorbete de lima- limón con espumoso de Piérola

Lime-lemon sorbet with Piérola sparkling wine 🍷🍹

Café, agua y pan / Coffee, water and bread

MARIDAJE DE VINOS DEL GRUPO PIÉROLA / GRUPO PIÉROLA WINE PARING

• • •

MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU

ENTRANTE/ STARTER

Croquetas y jamón / Croquetas and ham board

SEGUNDO A ELEGIR (48h antes mínimo) / MAIN COURSE TO CHOOSE BETWEEN (48h before)

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

CONDICIONES / CONDITIONS

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

Cancellations, either total or partial are not allowed within the last 48 hours before the reservation.

Please inform us of any allergies or intolerances in advance at reservas@bodegasfy.com

TARIFAS / FARES

Menú adulto con visita clásica / Adult menu with classic tour: 57€ - Con visita premium / with premium tour 72€
Menú infantil con visita clásica / Children's menu with classic tour: 25€ - Con visita premium / with premium tour 35€