



MENÚ DEGUSTACIÓN DE OTOÑO 2026 AUTUMN 2026 TASTING MENU

APERITIVOS

Coliflor, ajo y pimentón | Cauliflower, Garlic & Paprika 🍷

Croqueta de bacalao | Cod Croquette 🍷 🍷 🍷 🍷

PRIMERO

Arroz cremoso de hongos y alcachofas | Creamy rice with wild mushrooms and artichokes 🍷

SEGUNDOS (medias raciones)

Taco de bacalao con guiso de morros y oreja | Cod ingot with pork snout and pig's ear stew 🍷

Solomillo de vacuno con salsa de setas silvestres | Beef tenderloin with wild mushroom sauce 🍷

POSTRE

Crumble de canela, yogurt griego y pera al vino tinto Piérola

Cinnamon crumble, greek yogurt and pear in Piérola red 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 entre...48h antes) | MAIN COURSE (To choose between...48h before)

Merluza a la romana con patatas fritas | Hake with french fries 🍷 🍷 🍷 🍷

Entrecot con patatas fritas | Entrecôte with french fries 🍷

POSTRE | DESSERT

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

TARIFAS / RATES

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€

CONDICIONES / CONDITIONS

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

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

Rogamos comunique alergias o intolerancias con antelación / Please inform us of any allergies in advance

+941560560 | reservas@bodegasfy.com