

**MENU MI BODEGA**

**ENTRANTE**

Morcilla y panceta asada

**PRIMER PLATO**

Patatas a la riojana con chorizo servidas en cazuela de barro, a fin de que cada uno se sirva lo que quiera y acompañadas de sus guindillas en vinagre.

**SEGUNDO PLATO**

Chuletillas de cordero asadas al sarmiento

ó lúbina al sarmiento

acompañadas de ensalada y pimientos riojanos.

**POSTRE** casero, café y un licor.

Incluido el VINO de nuestra bodega.

Precio:

**28 €**

Los comensales deberán decidir el menú antes de su llegada a la bodega

Disponibilidad todos los días bajo reserva previa

El precio incluye la visita

Sólo se admiten grupos (mínimo 4 personas)- menos consultar. (máximo 45 personas)

Reserva tfno. 660 69 33 30

## **MENU LA RIOJANA**

### **ENTRANTES**

Entremeses variados que incluye:

Espárragos, jamón, (morcilla, panceta, careta ) asada y dos tapas variadas

### **PRIMER PLATO**

Patatas a la riojana con chorizo servidas en cazuela de barro, a fin de que cada uno se sirva lo que quiera y acompañadas de sus guindillas en vinagre.

### **SEGUNDO PLATO**

Chuletillas de cordero asadas al sarmiento

ó lúbina al sarmiento (otro pescado consultar)

acompañadas de ensalada y pimientos riojanos.

**POSTRE** casero, café y un licor.

Incluido el VINO de nuestra bodega.

### **PRECIO**

**32 €**

Los comensales deberán decidir el menú antes de su llegada a la bodega

Disponibilidad todos los días bajo reserva previa

El precio incluye visita

Sólo se admiten grupos (mínimo 4 personas) - menos consultar. (máximo 45 personas)

Reserva tfno. 660 69 33 30