

<p style="text-align: center;">“MENU TEMPRANILLO” Sorpresita de bienvenida para hacer boca Revuelto de hongos con tostas</p> <p style="text-align: center;">Caparrones de Anguiano Bacalao a la riojana o Carrilleras de ternera al vino tinto Milhojas con chocolate caliente Pan, agua , vinos y cafe</p> <p style="text-align: center;">Precio: 37,50 €/persona (IVA incluido)</p>	<p style="text-align: center;">“MENU MAZUELO” Sorpresita de bienvenida para hacer boca Entremeses serranos con croquetas de ave Cogollitos con anchoas y salsa Roquefort</p> <p style="text-align: center;">Cardo con bechamel gratinado Pimientos rellenos de marisco o Paletilla de lechal asada Canutillos de crema con chocolate Pan, agua , vinos y cafe</p> <p style="text-align: center;">Precio: 47,50 €/persona (IVA incluido)</p>
<p style="text-align: center;">“MENU GARNACHA” Sorpresita de bienvenida para hacer boca Ensalada de bacalao marinado con pimientos asados y hongos</p> <p style="text-align: center;">Patatas a la Riojana Colas de rape estofadas con hongos o Rabo de toro estofado Cuajada casera sobre barro Pan, agua , vinos y cafe</p> <p style="text-align: center;">Precio: 37,50 €/persona (IVA incluido)</p>	<p style="text-align: center;">“MENU GRACIANO” Sorpresita de bienvenida para hacer boca Pastel de puerros y gambas Morcilla con pimientos de la huerta</p> <p style="text-align: center;">Judias verdes salteadas con foie fresco Lubina a la espalda o Pollo de corral al azafran Flan de huevo Pan, agua , vinos y cafe</p> <p style="text-align: center;">Precio: 47,50 €/persona (IVA incluido)</p>
<p style="text-align: center;">“MENU VIURA” Sorpresita de bienvenida para hacer boca Tabla de serranos</p> <p style="text-align: center;">Menestra de verduras de la huerta riojana Merluza con almejas o Lomo a la Riojana Arroz con leche casero Pan, agua , vinos y cafe</p> <p style="text-align: center;">Precio: 37,50 €/persona (IVA incluido)</p>	<p style="text-align: center;">“MENU MAZUELO” Sorpresita de bienvenida para hacer boca Choricillo a la brasa Ensalada fria de ventrisca con cebolla caramelizada y hebras de iberico</p> <p style="text-align: center;">Coliflor rebozada sobre arroz meloso con hongos Rodaballo al horno con refrito riojano o Pimientos rellenos de rabo Natillas caseras Pan, agua , vinos y cafe</p> <p style="text-align: center;">Precio: 47,50 €/persona (IVA incluido)</p>

Vinos

Don Jacobo Blanco, Don Jacobo Rosado y Don Jacobo Crianza (incluido en el precio)

Don Jacobo Blanco, Don Jacobo Crianza y Don Jacobo Reserva (suplemento 3,50€)

- Grupos mínimos de 15 comensales, máximo 45 comensales. 1 solo menú por grupo.
- Todos los menús incluyen visita a la bodega.