



BODEGA  
DEL  
RIOJANO

MENÚ  
“Navidad 1”

**Entrantes para compartir**

**P**astel Cremoso de Cabracho con Salsa Tártara Casera  
*Acompañado de tostas*

**C**remat de Foie y Esturión

**B**uñuelos de Bacalao  
*Acompañados de Ali-Oli*

**Plato principal**

**C**arrillera Ibérica  
*Con parmentier de trufa y jugo meloso de su cocción.*  
o

**R**odaballo a la Parrilla  
*Con espuma de guindilla y patata confitada al romero*

**Postre**

**P**annacota  
*Con fresas salteadas y helado de P.X.*

**Bodega de la casa**  
Crianza (d.o.c. Rioja)  
Agua mineral

-----  
Café o infusiones

**45,00 € (IVA incluido)**

---

# MENÚ

## “Navidad 2”

### Entrantes para compartir

**Cremé Broulé de Foie**  
*Con peras salteadas al cardamomo y mango*

**Anchoas y pimientos asados**  
*Con vinagreta de ajos fritos y perejil*

**Croquetas cremosas de jamón ibérico**

### Plato principal

**Cochinillo 75°**  
*Con chalota asada, crema de limón y su terrina*

o

**Machote a la Parrilla**  
*Con berberechos y su velouté*

### Postres

**Pastel de Turrón de Jijona**  
*Con helado de orujo*

**Bodega de la casa**  
Crianza (d.o.c. Rioja)  
Aguas minerales

-----  
Café o infusiones

**55,00 € (IVA incluido)**

---

***La Bodega del Riojano facturará los comensales reservados por el cliente cuando su número sea inferior al reservado.***

***El plato principal, pescado o carne será elegido por los comensales con antelación.***

- \* Bebida: 1 Botella de vino para cada tres personas, el exceso se facturará a precio de carta***
- \* No incluye cervezas y refrescos, salvo comensales que no tomen vino, en cuyo caso se servirán un máximo de dos por persona durante el servicio***
- \* Cualquier modificación del contenido del menú o de la bebida llevará un coste adicional, dependiendo de la elección***

