



La Vieja Bodega

Aperitivo en el calado (Añadir a cualquiera de los menús)

Surtido de embutidos Riojanos
Surtido de quesos
.....
Acompañado con vino tinto del año
8 €/persona

*Menú nº1 *La despensa*

Yemas de espárragos
Pimientos del piquillo templados en aceite de oliva
.....
Alcachofas con jamón
.....
Carrilleras de ternera con crema de patata
.....
Nuestro postre de melocotón Riojano
35 €/persona

Menú nº3

Caprichos de Toloño
Croquetas de jamón ibérico
.....
Menestra de verduras
.....
Cochinillo asado al horno de leña
.....
Infusión de frutos rojos con helado de
cáscara de limón
44 €/persona

Menú nº5

Ensalada de cecina con vinagreta de miel
.....
Ravioli de setas y mollejas con infusión de cordero
.....
Lomos de merluza con piperrada
.....
Rabo de toro deshuesado con crema de foie
.....
Crema de chantilly con fresas y virutas
de chocolate
49 €/persona

Menú Infantil

Arroz o pasta con tomate
Merluza plancha o solomillo a la plancha
con patatas fritas
Helado y refrescos
17 €/niño

Menú nº2

Ensalada de puerros
.....
Patatas a la riojana o caparrones
.....
Chuletillas a la brasa con pimientos
.....
Tarta de queso
38 €/persona

Menú nº4

Cremoso de queso de Cameros con anchoas de
Santoña y texturas de tomate
Croquetas de jamón ibérico
Caprichos de Toloño
Pisto de verduras con salsa de choricerros
y láminas de bacalao
.....
Cordero asado al horno de leña
.....
Hojaldre de crema y chocolate fluído
45 €/persona

Menú nº6

**Menú Gourmet recomendado*

Terrina de foie gras *hecho en casa*
.....
Ensalada de centollo y tartar de aguacate
.....
Croquetas de jamón ibérico
Caprichos de Toloño
.....
Risotto de hongos y parmesano
.....
Solomillo con crema de foie y salsa de moscatel
.....
Tartita de manzana caliente
55 €/persona

*Estos precios incluyen agua, pan, café
y vino crianza recomendado. IVA incluido.
Precios válidos para grupos de 10 o más personas.*