



DAVID MORENO
BODEGAS



Gastronomía

DEGUSTA LA COMIDA TRADICIONAL RIOJANA



Comedor Gonzalo de Berceo



*... descubre con
David Moreno el
enoturismo*



*chuletillas, patatas
a la riojana...*



*visita estándar
incluida*



*gastronomía
entre barricas*



Menú riojano.

Más riojano ya no se puede.

PARA EMPEZAR

:: Morcilla asada con pimientos de Tricio.

PRIMERO (a elegir):

:: Patatas a la Riojana con chorizo.

o

:: Caparrones de Anguiano.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

:: Chuletillas de cordero asadas al sarmiento acompañadas de ensalada.

o

:: Carrilleras de cerdo al vino tinto.

PARA TERMINAR

:: Postre casero de temporada.

Café, Orujo y Vino Dulce. VINO Crianza Dmoreno Selección Familia.

PRECIO:

39€ (IVA incluido) incluye la visita guiada con degustación de 1 vino,

43€ (IVA incluido) incluye la visita guiada con degustación de 3 vinos.

Todos los comensales de un grupo deberán elegir el mismo menú.

Disponibilidad todos los días.

MÍNIMO 6 ADULTOS (menos de 6 adultos, consultar)

Ante cualquier intolerancia o alergia informe a nuestro equipo, elaboraremos un menú a su medida.

El precio del menú incluye la degustación en la enotienda de 1 Crianza acompañado de chorizo y pan más la visita guiada por los calados de la bodega.

Los comensales tendrán un 10% de descuento en vino comprado en tienda, en el mismo día.

NOTA IMPORTANTE: No admitimos despedidas de soltero.



Menú del valle.

Si prefiere el cordero al horno.

PARA EMPEZAR

:: Morcilla asada con pimientos de Tricio.

PRIMERO (a elegir):

:: Patatas a la Riojana con chorizo.

o

:: Caparrones de Anguiano.

SEGUNDO PLATO

Cordero asado al horno (crujiente) acompañado de ensalada.

PARA TERMINAR

:: Postre casero de temporada.

Café, Orujo y Vino Dulce. VINO Crianza Dmoreno Selección Familia.

PRECIO:

39€ (IVA incluido) incluye la visita guiada con degustación de 1 vino,

43€ (IVA incluido) incluye la visita guiada con degustación de 3 vinos.

Todos los comensales de un grupo deberán elegir el mismo menú.

Disponibilidad todos los días.

MÍNIMO 6 ADULTOS (menos de 6 adultos, consultar).

Ante cualquier intolerancia o alergia informe a nuestro equipo, elaboraremos un menú a su medida.

El precio del menú incluye la degustación en la enotienda de 1 Crianza acompañado de chorizo y pan más la visita guiada por los calados de la bodega.

Los comensales tendrán un 10% de descuento en vino comprado en tienda, en el mismo día.

NOTA IMPORTANTE: No admitimos despedidas de soltero.



Menú de pueblo.

PRIMERO

:: Patatas a la Riojana con chorizo.

SEGUNDO PLATO

:: Carrilleras de cerdo al vino tinto.

PARA TERMINAR

:: Dulce de cuajada.

Café. VINO Crianza.

PRECIO:

25€ (IVA incluido) incluye la visita a su ritmo con degustación de 1 vino,
29€ (IVA incluido) incluye la visita a su ritmo con degustación de 3 vinos.

Disponibilidad todos los días.

MÍNIMO consultar.

Ante cualquier intolerancia o alergia informe a nuestro equipo, elaboraremos un menú a su medida.

Los comensales tendrán un 10% de descuento en vino comprado en tienda, en el mismo día.

NOTA IMPORTANTE:

No admitimos despedidas de soltero.



Menú infantil

Niños de 6 a 15 años

PRIMERO

:: Patatas con chorizo

SEGUNDO

:: Chuletillas de cordero

POSTRE

:: Helado

BEBIDAS

Agua y refrescos.

Precio:

15€ (IVA incluido). Niños de 6 a 15 años.

Ante cualquier intolerancia o alergia informe a nuestro equipo, elaboraremos un menú a su medida.

MENORES DE 5 AÑOS GRATIS (Menú: plato combinado)



Cena Riojana

Todo el grupo deberá elegir el mismo menú al formalizar la reserva

PARA EMPEZAR

:: Morcilla asada con pimientos de Tricio.

PRIMERO (a elegir)

:: Tradicional Sopa de Ajo con su mojete

o

:: Menestra de Verduras

SEGUNDO PLATO (a elegir)

:: Chuletillas de cordero al sarmiento acompañadas de ensalada.

o

:: Carrilleras de cerdo al vino tinto

PARA TERMINAR

:: Postre casero de temporada. Café, Orujo y Vino Dulce.

VINO

Crianza Dmoreno Selección Familia.

Precio:

39€ (IVA incluido) incluye la visita guiada con degustación de 1 vino,

43€ (IVA incluido) incluye la visita guiada con degustación de 3 vinos.

Todos los comensales de un grupo deberán elegir el mismo menú.

Disponibilidad todos los días.

NÚMERO MÍNIMO de comensales: CONSULTAR.

Ante cualquier intolerancia o alergia informe a nuestro equipo, elaboraremos un menú a su medida.

Los comensales tendrán un 10% de descuento en vino comprado en tienda, en el mismo día.

El precio del menú incluye la degustación en la enotienda de 1 Crianza acompañado de chorizo y pan más la visita guiada por los calados de la bodega.

NOTA IMPORTANTE: No admitimos despedidas de soltero.



Cena del Valle

Si prefiere el cordero al horno.

PARA EMPEZAR

:: Morcilla asada con pimientos de Tricio.

PRIMERO (a elegir)

:: Tradicional Sopa de Ajo con su “mojete”

o

Menestra de verduras

SEGUNDO PLATO (a elegir)

:: Cordero asado al horno (crujiente) acompañado de ensalada.

PARA TERMINAR

:: Postre casero de temporada. Café, Orujo y Vino Dulce.

VINO

Crianza Dmoreno Selección Familia.

Precio:

39€ (IVA incluido) incluye la visita guiada con degustación de 1 vino,

43€ (IVA incluido) incluye la visita guiada con degustación de 3 vinos.

Todos los comensales de un grupo deberán elegir el mismo menú.

Disponibilidad todos los días.

NÚMERO MÍNIMO de comensales: CONSULTAR.

Ante cualquier intolerancia o alergia informe a nuestro equipo, elaboraremos un menú a su medida.

Los comensales tendrán un 10% de descuento en vino comprado en tienda, en el mismo día.

El precio del menú incluye la degustación en la enotienda de 1 Crianza acompañado de chorizo y pan más la visita guiada por los calados de la bodega.

NOTA IMPORTANTE: No admitimos despedidas de soltero.

DAVID  MORENO

Imprescindible reservar...

Tlf: 941 367 338

Reservas: reservas@davidmoreno.es

Ctra. a Villar de Torre s/n. 26310 BADARÁN (LA RIOJA)

www.davidmoreno.es

