

labodegaladori *noches de bodega*

Sábado 3 febrero 21:30h

MENÚ CRIANZA

Crujiente de langostino con mostaza y miel

Pizarra de embutidos ibéricos con picos camperos
Champiñones de "La Dori" al vino blanco
Pimientos del piquillo al ajillo con aceite virgen extra

Ensalada de temporada
Cordero, Cochinillo, Lubina al horno de leña

Milhojas con chocolate o Semifrío de frutas y yogur natural

Pan y agua
Vino Crianza D.O. Rioja "Puerta Vieja Selección"

***33,90€**

Información y Reservas:
www.labodegaladori.com
Pedro 600 62 68 30

**Incluye visita
al calado con aperitivo*

El vino servido en mesa corresponde a 1 botella por cada 4 personas

RG EU 1169/2011 Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. IVA INCLUIDO



labodegaladori *noches de bodega*

Sábado 3 febrero 21:30h

MENÚ SELECCIÓN

Crujiente de langostino con mostaza y miel

Champiñones de "La Dori" al vino blanco

Bacalao seco desmigado en aceite virgen extra y ajos fritos

Pimientos caramelizados con crema de queso

Ensalada de temporada

Cordero, Cochinillo Merluza al horno de leña

Milhojas con chocolate o Helado de *Sombra de Higuera*

Pan y agua

Vino Crianza D.O. Rioja "Monte Real"

***36,90€**

Información y Reservas:
www.labodegaladori.com
Pedro 600 62 68 30

**Incluye visita
al calado con aperitivo*

El vino servido en mesa corresponde a 1 botella por cada 4 personas

RG EU 1169/2011 Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. IVA INCLUIDO

