


# labodegaladori

TUS EVENTOS, COMO EN CASA


## MENÚ RESERVA

*(a elegir 3 entrantes)*

Tabla de embutidos ibéricos de bellota D.O. Guijuelo y picos camperos

Champiñones de “La Dori” al vino blanco 


Bacalao seco desmigado con aceite virgen extra y ajos fritos

Pimientos caramelizados con crema de queso 


Provolone al horno con fondo picante de fritada y pesto

Caldereta de langostinos *alegres* en salsa

---


Sorbete de uva Tempranillo 


Ensalada de nuestra huerta 

 Cabrito, cochinito o pescado al horno de leña

Helado “Sombra de Higuera” DellaSera 

Pan y agua 

Vino crianza D.O. Rioja “Ramón Bilbao” 

Vino blanco semidulce D.O. Rioja “Nube” 

Café, infusiones y licores

**PRECIO: 55€/PAX**

El vino servido en mesa corresponde a 1 botella por cada 4 personas  
La elección de vino reserva D.O. Rioja “Monte Real de Familia” tiene un suplemento de 1€ por persona  
\*Tarifas sujetas a variación de precio de mercado



**IVA INCLUIDO**

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

labodegaladori

Camino Los Corrales nº 14  
26140 LARDERO (La Rioja)  
info@labodegaladori.com  
www.labodegaladori.com  
PEDRO 600 62 68 30