

Menú

DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO

Auténticos. EN CADA COPA





DAVID MORENO
BODEGA - ENOTURISMO



MENÚ RIOJANO ó DEL VALLE

39€ (IVA incluido) incluye degustación de 1 vino acompañada de chorizo, salchichón y pan, y visita guiada de 30 minutos de duración aproximada.

Nota. La cata y la visita guiada, son anteriores a la comida.

Disponibilidad todos los días. MÍNIMO 10 ADULTOS (menos de 10 adultos, consultar)

MENÚ DELPUEBLO

25€ (IVA incluido) incluye degustación de 1 vino + visita "A tu Ritmo"

Nota. La cata y la visita, son anteriores a la comida.

Disponibilidad todos los días. MÍNIMO 10 ADULTOS (menos de 10 adultos, consultar)

MENÚ INFANTIL

15€ (IVA incluido) (5-15 años)

Opcional Plato infantil: 8 euros (hasta los 5 años)

otras NOTAS

Los comensales de los **Menús Riojano o del Valle**, tendrán un **3% de descuento** en la compra de **vino ese mismo día en la enotienda de la Bodega**.

Los comensales del **Menú del Pueblo**, **NO tendrán ese dto.**

Si la comida se desarrolla en domingo, estas compras deberán hacerse previas a la entrada en el restaurante.

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

Despedidas de solteros consultar.

DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO



DAVID MORENO
BODEGA - ENOTURISMO



MENÚ RIOJANO

39 EUROS

PARA EMPEZAR

Morcilla asada con pimientos de Tricio

PRIMERO (a elegir*)

Patatas a la Riojana con chorizo

Caparrones de Anguiano.

Menestra de verduras

SEGUNDO PLATO

Chuletillas de cordero asadas al sarmiento
acompañadas de ensalada de la huerta riojana.

PARA TERMINAR

Postre Casero de Temporada.

Café, Orujo y Vino Dulce.

VINO Crianza David Moreno Selección de la Familia.

(a elegir*) Todos los comensales deberán elegir el mismo plato, y se deberá comunicar al hacer la reserva.



DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO



DAVID MORENO
BODEGA - ENOTURISMO



MENÚ DEL VALLE

39 EUROS

PARA EMPEZAR

Morcilla asada con pimientos de Tricio

PRIMERO (a elegir*)

Patatas a la Riojana con chorizo

Caparrones de Anguiano.

Menestra de verduras

SEGUNDO PLATO

Cordero lechal asado

acompañado de ensalada de la huerta riojana.

PARA TERMINAR

Postre Casero de Temporada.

Café, Orujo y Vino Dulce.

VINO Crianza David Moreno Selección de la Familia.

(a elegir*) Todos los comensales deberán elegir el mismo plato, y se deberá comunicar al hacer la reserva.



DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO



DAVID MORENO
BODEGA - ENOTURISMO



MENÚ DEL PUEBLO. 25 EUROS
EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA MÁS GASTRONOMIA.

LAS DELICIAS DE LA COCINA RIOJANA

PRIMERO

Patatas a la Riojana con chorizo.

SEGUNDO PLATO

Carrilleras de cerdo al vino tinto.

PARA TERMINAR

Postre Casero de Temporada.

Café. VINO Crianza.



DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO



DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO



MENÚ INFANTIL
EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA MÁS GASTRONOMIA.
LOS MÁS PEQUEÑOS TIENEN SUS PROPIOS GUSTOS.

PRIMERO (a elegir*)

Patatas con chorizo
Macarrones con tomate y chorizo

SEGUNDO

Filetes de lomo con patatas fritas

POSTRE

Helado

BEBIDAS

Agua y refrescos.

(a elegir*) Todos los comensales deberán elegir el mismo plato, y se deberá comunicar al hacer la reserva.



DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO





Haro

Logroño

Nájera

Badarán

San Millán
de la Cogolla

DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO

Auténticos. EN CADA COPA

CTRA. DE VILLAR DE TORRE, S/N
26310 BADARÁN (LA RIOJA) - SPAIN

RESERVAS@DAVIDMORENO.ES

TEL. 941 367 338

WWW.DAVIDMORENO.ES

Los comensales tendrán un 3% de descuento en vino
comprado en tienda, en el mismo día.

Menús Riojano y del Valle.



@BodegasDavidMoreno



@BDavidMoreno



@bodegasdavidmoreno



Bodegas David Moreno