

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

GUÍA GASTRONÓMICA

EN BODEGAS DOCa RIOJA

ÍNDICE

1. BIENVENIDOS A RIOJA 4

2. ENOTURISMO EN LA DOCA RIOJA 5

3. DÓNDE ESTAMOS 10

4. DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA EN LA DOCA RIOJA 12

5. BODEGAS PARA DISFRUTAR DE UNA EXPERIENCIA ENOGASTRONÓMICA 16





RIOJA ALAVESA 18

Bodegas Amador García 19
Bodegas Baigorri 23
Bodega Eguren Ugarte 28
Bodega El Fabulista 34
Bodegas Izadi 44
Bodegas Lozano 49
Bodegas Marqués de Riscal 55
Bodegas Solar de Samaniego 62
Bodega Torre de Oña 66
Bodegas Valdelana 70
Bodegas Valdemar 77

RIOJA ALTA 83

Bodegas Ayagar 84
Bodegas Bilbaínas 88
Bodegas David Moreno 95
Bodegas Franco-Españolas 102
Bodegas y Viñedos de Gómez Cruzado 110
Bodega La Rioja Alta 114
Bodegas Lecea 118
Bodegas Marqués de Cáceres 125
Bodega Marqués de Murrieta 129
Bodega Martínez Lacuesta 134
Bodegas Roda 141
Bodegas Santalba 146
Bodegas Viña Ijalba 151
Bodegas Vivanco 154
Finca de los Arandinos 161
Hacienda López de Haro 166

RIOJA ORIENTAL 169

Bodega Fincas de Azabache 170
Bodegas Marqués de Reinosa 175
Bodegas Vinícola Real 178

BIENVENIDOS A RIOJA



Queridos amigos,

En nombre de las 600 bodegas y casi 15.000 viticultores a los que represento y que formamos parte de la Denominación de Origen Calificada Rioja, queremos daros la bienvenida a nuestro territorio, una casa donde estaremos encantados de acogeros a todos.

El vino es mucho más que una bebida, el vino es una forma de entender la vida; es cultura, es paisaje, es naturaleza, es tradición, es la historia de una tierra y por todo ello, está presente en nuestro día a día y en los valores que se transmiten de generación en generación. El enoturismo es el esfuerzo de mucha gente, es el trabajo directo de 800 personas, y desde el Consejo Regulador trabajamos e impulsamos el turismo de calidad en nuestras bodegas para dar a conocer nuestro producto y nuestras tradiciones a través de la oferta de nuestras 200 bodegas abiertas al público.

Queremos que las personas viajen a Rioja (Alavesa, Alta y Oriental) para conocernos, para vivir la experiencia singular de nuestras bodegas y viñedos, para enamorarse de los 144 pueblos que componen la Denominación de Origen Calificada Rioja, para disfrutar de nuestras sierras y nuestros valles y conocer nuestros diferentes paisajes.

Además, otro de los pilares de nuestra tradición y nuestro día a día es la gastronomía, con un vínculo muy estrecho con el mundo del vino, y formando con este un binomio que los amantes del buen comer y del buen beber están más que invitados a conocer en nuestro territorio. En la Denominación de Origen Calificada Rioja nuestras bodegas ofrecen al visitante la oportunidad de conocer y degustar nuestra gastronomía variada y tradicional de la mano de sus mejores vinos, para que puedas disfrutar de experiencias que siempre recordarás.

Hay muchas razones por las que descubrir Rioja a través de su gastronomía: conocerás nuestra cultura, historia, tradiciones, paisajes, municipios… pero sobre todo vivirás una experiencia auténtica y única, acompañada de los mejores vinos, que se convertirá en un recuerdo imborrable.

Fernando Ezquerro Cuevas
Presidente del Consejo Regulador DOCa Rioja

ENOTURISMO EN LA DOCa RIOJA

La Denominación de Origen Rioja es **la más antigua de España**, que surgió en 1925 y la Calificada la consiguió en 1991. Está ubicada en las comunidades autónomas de La Rioja, el País Vasco, Navarra y Castilla y León y se divide en tres zonas; Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental.

- **Rioja Alta:** Zona de Rioja donde predomina el clima atlántico, mientras que sus suelos se reparten entre los arcillo-calcáreos, arcillo-ferrosos y aluviales.
- **Rioja Alavesa:** Zona de Rioja donde predominan la influencia del clima atlántico y los suelos arcillo calcáreos situados en terrazas y pequeñas parcelas.
- **Rioja Oriental**: Zona de Rioja que posee un clima más seco y cálido debido a la influencia mediterránea, predominando en ella los suelos aluviales y arcillo-ferrosos. Hasta 2017, la ahora denominada zona (antes subzona), se denominaba Rioja Baja.

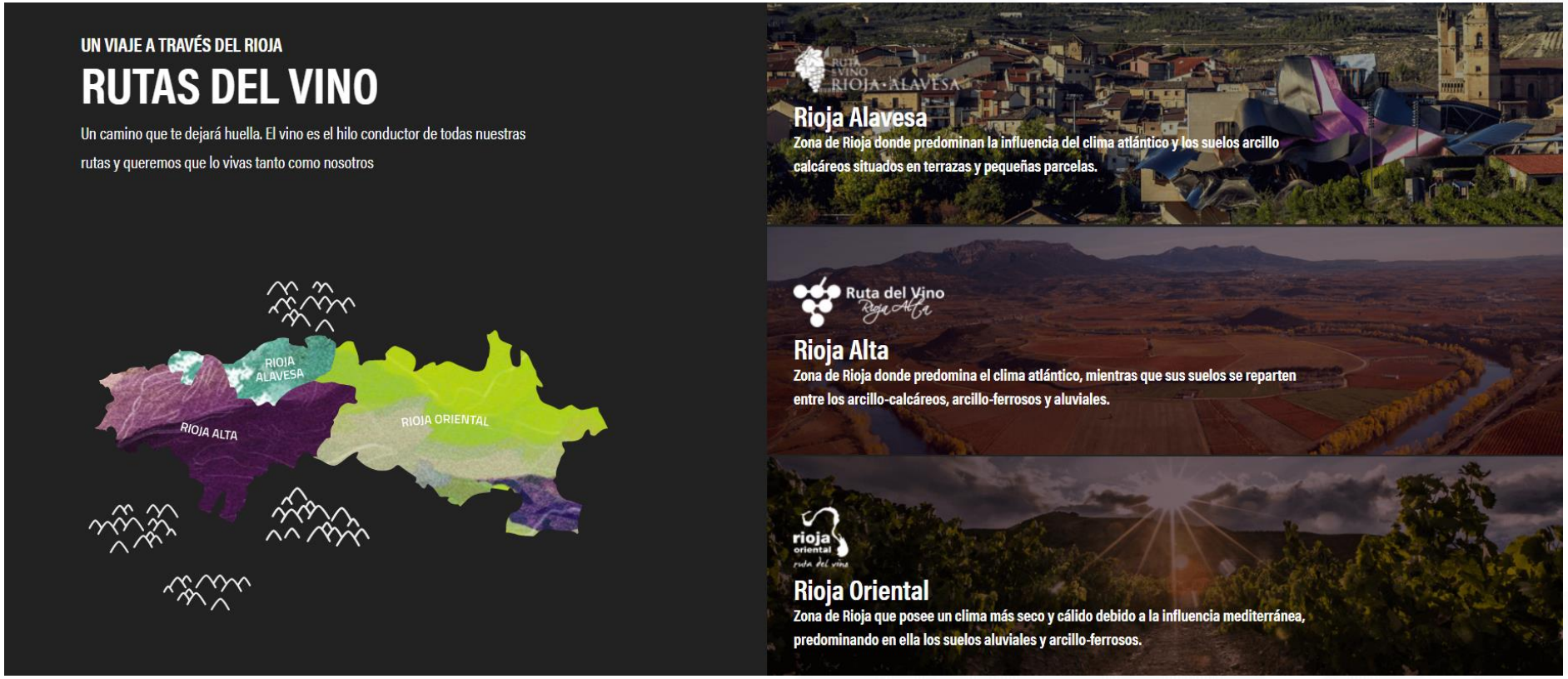
Desde 1991 los vinos de Rioja están amparados por la primera DO Calificada de España. Su Pliego de Condiciones establece la demarcación de la zona de producción, las variedades de uva que pueden ser cultivadas, los rendimientos máximos permitidos, las técnicas de elaboración y crianza, etc. El Consejo Regulador es la entidad de carácter público encargada de fomentar y controlar la calidad de los vinos amparados, promocionar su imagen y defender los intereses del sector, cuyos representantes integran el órgano de Gestión del Consejo.



El Consejo Regulador es la entidad de carácter público encargada de fomentar y controlar la calidad de los vinos amparados, promocionar su imagen y defender los intereses del sector, cuyos representantes integran el órgano de Gestión del Consejo.

ENOTURISMO EN LA DOCa RIOJA

El vino, es el hilo conductor de las tres rutas del vino de Rioja, todas ellas certificadas como Rutas del Vino de España.



ENOTURISMO EN LA DOCa RIOJA

En la DOCa Rioja, contamos con una enorme variedad de bodegas, todas diferentes y todas dispuestas a abrir sus puertas de par en par. Recomendamos visitar bodegas de distintas tipologías para conocer en profundidad nuestras singularidades.



Bodegas de arquitectura contemporánea



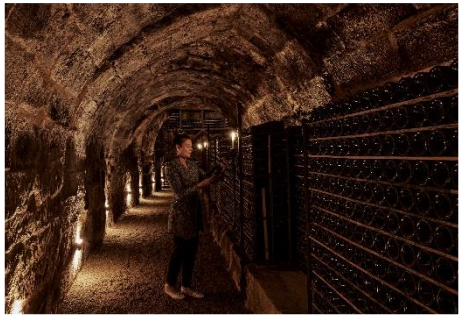
Bodegas con entorno de viñedos



Bodegas centenarias



Bodegas familiares



Bodegas con calados históricos



Bodegas con atractivos singulares

ENOTURISMO EN LA DOCa RIOJA

En el ámbito territorial de la DOCa Rioja, existen unas 200 bodegas que realizan una apuesta firme por el enoturismo, que se podrían agrupar de la siguiente forma:

- **Bodegas de arquitectura contemporánea**: Se trata de bodegas de vanguardia, algunas de ellas, de carácter espectacular, que han sido diseñadas en la mayor parte de los casos para que convivan en ellas la actividad fundamental de producción y crianza de los vinos y la actividad turística, cultural y social que gira en torno al vino en el panorama actual.
- **Bodegas con entorno de viñedos**: Bodegas rodeadas de su propio viñedo con la filosofía de *château*.
- **Bodegas centenarias**: Se trata de bodegas con una amplia tradición y prestigio que fueron diseñadas y concebidas única y exclusivamente para elaborar grandes vinos y que están realizando en los últimos años una importante apuesta por el turismo, dando a conocer su historia y valores. Se trata de bodegas que cuentan con una historia de más de 100 años.
- **Bodegas familiares**: Estas bodegas ofrecen un servicio de visita guiada y/o comida y normalmente son mostradas por el propietario, lo cual supone un gran valor para el visitante.
- **Bodegas con calados históricos**: Se trata de bodegas que cuenta con un calado histórico para la crianza de sus vinos. Generalmente se trata de antiguas bodegas subterráneas, excavadas bajo el suelo en unos casos y en otros construidas al aire libre y recubiertas con posterioridad. Los calados poseen tipologías diversas, con muros de roca natural, de piedra de sillería o de ladrillo, y abundan en el subsuelo de los municipios vitivinícolas de tradición centenaria.
- **Bodegas con atractivos singulares**: Bodegas que cuentan con elementos y atractivos singulares de especial valor turístico (no incluido en los capítulos anteriores). Por ej. encontramos bodegas situadas en el Camino de Santiago, bodegas con una ermita, con museo propio o con un jardín ampelográfico, etc…



ENOTURISMO EN LA DOCa RIOJA

Otros elementos que confieren atractivo turístico a las bodegas de la Denominación son las infraestructuras y equipamientos turísticos que complementan en muchos casos la oferta enoturística de las bodegas.

Así, encontramos:

- **Bodegas con hotel**. Se trata de bodegas que cuentan con un alojamiento (hotel, casa rural, etc.) junto a la propia bodega de elaboración, para generar una experiencia singular en un entorno único.
- **Bodegas con *Wine Bar.*** Ofrecen la posibilidad de catar los vinos de la bodega, sin necesidad de realizar una visita.
- **Bodegas con restaurante abierto al público**. En este caso, ofrecen la posibilidad de comer en la bodega, con un amplio horario de apertura, oferta gastronómica, etc…
- **Bodegas con museo / espacios culturales**.
- **Bodegas con espacios para la organización de eventos**.



DÓNDE ESTAMOS



La Denominación de Origen Calificada Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del río Ebro.

En sus más de 65.000 hectáreas, sus pueblos y sus viñas desarrollan una personalidad propia, haciendo de Rioja una tierra única.

ACCESOS

AVIÓN

El Aeropuerto de Bilbao Loiu ofrece conexión directa con Europa, con vuelos directos desde Ámsterdam, Berlín, Bruselas, Edimburgo o Estocolmo entre los más de 50 destinos disponibles.

El Aeropuerto de Vitoria Foronda, aún siendo un aeropuerto dedicado principalmente a la carga, también ofrece servicios para el transporte de pasajeros con la compañía Ryanair, que cuenta con 5 destinos, 3 nacionales y 2 internacionales (Colonia-Bonn y Milán-Bérgamo).

El Aeropuerto de Logroño Agoncillo ofrece vuelos para conectar directamente con Madrid.



FERROCARRIL

A través de las redes de conexión de la compañía Renfe con los trenes ALVIA encontramos conexiones desde grandes capitales como Madrid, Barcelona o Bilbao a municipios como Haro, Logroño y algunas poblaciones de Rioja Oriental.

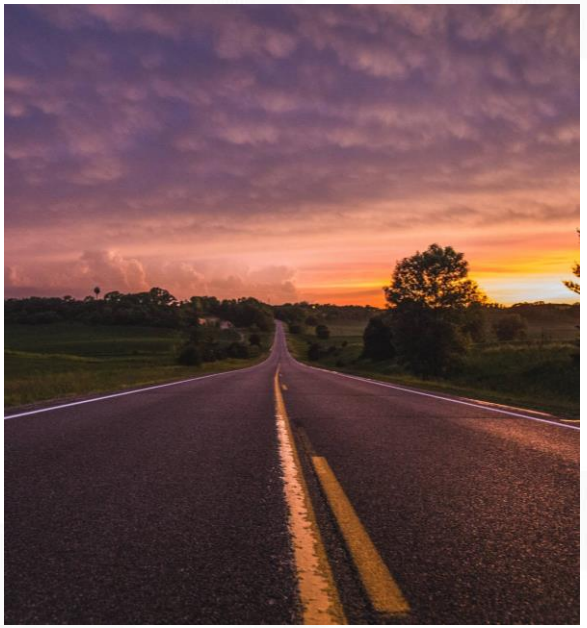
Otra opción para llegar desde Madrid o Barcelona es utilizar los trenes de Alta Velocidad hasta la estación Zaragoza-Delicias. Desde allí, en poco más de una hora podrás estar disfrutando de nuestras bodegas.



POR CARRETERA

Desde Madrid, se puede llegar en menos de 4 horas a Logroño viajando por la autopista AP-2 y N-111 y a Rioja Alavesa a través de la AP-1.

Desde Barcelona hasta Logroño se llega en menos de 5 horas a través de la AP-2 y a Rioja Alavesa tomando la AP-68.



RIOJA

DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA EN LA DOCA RIOJA



Acercarse a las bodegas es una forma excelente de disfrutar de la gastronomía, maridándola con los mejores vinos de la DOCa Rioja.

Rioja es un paraíso para disfrutar del vino y también de la gastronomía.

La variedad y diversidad de los vinos de la DOCa Rioja se complementa a la perfección con una gastronomía que cuenta con personalidad propia, basada en productos locales de alta calidad, que nos permite conocer la cultura, historia, tradiciones y el paisaje único de una región única.

En Rioja concurren numerosos ríos que riegan sus fértiles huertas, donde el Ebro conforma una ribera que da lugar a las verduras más afamadas de nuestro país. Además, los amplios y verdes pastos de las colinas del sur de la región acogen un ganado criado como antaño, para disfrutar de una exquisita carne de ternera camerana. Nuestros visitantes no pueden dejar de probar el chorizo riojano que acompaña a las patatas en uno de los platos más populares de la zona, o las chuletillas de cordero asadas con los sarmientos de las cepas de Rioja. Aunque Rioja es una región de interior, algunos de sus platos más populares tienen el pescado como protagonista, por ejemplo el conocido bacalao a la riojana, que es siempre tratado con el mayor mimo y cuidado.

En definitiva, Rioja cuenta con una cultura gastronómica arraigada a la población y la tierra, una gastronomía sencilla, auténtica, respetuosa con la naturaleza y basada en productos ligados a un origen reconocido y protegido, siendo algunos ejemplos de productos con Denominación de Origen Protegida el Queso Camerano o el Queso Idiazábal, el Aceite de Oliva DOP Rioja y de productos con Indicación Geográfica Protegida, el Chorizo o Pimiento Riojano.

Nuestras bodegas te ofrecen un amplio abanico de propuestas gastronómicas para que puedas maridar los vinos de Rioja con la gastronomía riojana y los productos locales: desde la degustación de sus vinos y pinchos, comidas en bodega con menús tradicionales o innovadores, hasta experiencias singulares, como un picnic entre viñedos, almuerzos camperos, paseos a caballo o en bici con degustación de gastronomía local, o cenas maridadas a ciegas en los restaurantes de las bodegas.

A continuación, destacamos las singularidades de la gastronomía de las distintas zonas que componen la DOCa Rioja, al igual que te proponemos algunos planes gastronómicos que no puedes perderte si quieres vivir la experiencia única de conocer Rioja a través de sus vinos y gastronomía. ¡Buen provecho!

DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA EN LA DOCA RIOJA

Elementos singulares de la gastronomía de cada zona de la DOCa Rioja

RIOJA ALAVESA

Comer bien forma parte de la cultura y estilo de vida del territorio que compone Rioja Alavesa (Euskadi). Una buena parte de los momentos de ocio de sus gentes giran en torno a la buena mesa, las barras de pintxos de sus bares e incluso un almuerzo o parrillada entre viñedos.

Si visitas Rioja Alavesa podrás disfrutar de una exquisita y variada gastronomía, con platos y elaboraciones típicas vasco-riojanas o de vanguardia, así como de productos autóctonos tales como el aceite de oliva virgen extra de la variedad Arróniz o la patata alavesa.

Rioja Alavesa te ofrece disfrutar de una gastronomía fiel a las raíces culinarias de la zona, contando con una amplia despensa de productos locales que permiten a sus chefs elaborar platos de calidad con recetas tradicionales y evolucionadas. Descubrirás sabores y texturas que van de la clásica cocina vasca y riojana, a las exquisiteces de la alta cocina de autor –entre los que destaca el restaurante Marqués de Riscal, con una estrella Michelín-, pasando por el arte culinario en miniatura de sus pintxos y cazuelitas.

RIOJA ALTA

Rioja Alta permite descubrir a través de su gastronomía las tradiciones más arraigadas de La Rioja, al tiempo que te sumerges en su cultura e historia vitivinícola.

No sólo se trata de un territorio reconocido como referente enoturístico (posee la mayor concentración de bodegas centenarias de Europa); sino que también es uno de los destinos gastronómicos más atractivos en nuestro país. De hecho, se trata de la región española con mayor número de Estrellas Michelin por habitante, con 5 estrellas repartidas entre 4 restaurantes (2 en Logroño, 1 en Ezcaray y 1 en Daroca de Rioja).

La calidad de la gastronomía riojana viene dada por su excelente materia prima, entre la que destacan diversos productos característicos como: carne, verduras y hortalizas, lácteos, etc. (muchos de ellos con DOP o IGP), que son la base de populares platos tradicionales que no puedes perderte si visitas Rioja Alta: patatas a la riojana o con chorizo, chuletillas al sarmiento, caparrones, bacalao a la riojana, etc.

RIOJA ORIENTAL

Rioja Oriental se trata de una zona privilegiada para el cultivo de la vid por su situación geográfica y condiciones climáticas idóneas. Además, estos campos fértiles no sólo suponen el origen de sus característicos vinos, sino que también permiten el crecimiento en la ribera de los ríos de productos de la tierra, como verduras y vegetales, de alta calidad, así como excelentes aceites de oliva virgen que son la base de la gastronomía de la zona.

Una gastronomía popular, campesina y sencilla que aprovecha al máximo los recursos de la huerta es la seña de identidad de Rioja Oriental. Tu paladar se sorprenderá descubriendo bocados de hoy con sabor de antaño, platos que han pasado de generación en generación hasta llegar a nuestros días como uno de los puntos fuertes y mayores atractivos de la zona.

Además, en Rioja Oriental podrás encontrar un gran itinerario de museos gastronómicos esparcidos por todo su territorio que te permitirán profundizar en su gastronomía, como el Museo de la Verdura de Calahorra, el de la Cultura del Aceite (Préjano) o el único museo del país dedicado al cultivo de la seta y el champiñón (Pradejón).

DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA EN LA DOCA RIOJA

Planes gastronómicos que no te puedes perder en Rioja

Conoce nuestras tradiciones

Uno de los pilares de la historia de Rioja es su gastronomía, representante perfecto de la tradición y cultura de nuestro territorio. Visitar nuestras bodegas y disfrutar en ellas de una auténtica experiencia enogastronómica supone el descubrimiento de nuestra cultura, nuestras gentes, nuestros paisajes y nuestras tradiciones más arraigadas.





Vive experiencias Estrella Michelín

Una de las distinciones más prestigiosas a nivel internacional relacionada con la calidad culinaria de los establecimientos hosteleros son las estrellas de la Guía Michelin. En la DOCa Rioja podrás vivir experiencias gastronómicas de altísima calidad, ya que en nuestro territorio podrás encontrar los siguientes establecimientos con esta distinción:

- Kiro Sushi en Logroño (*)
- Íkaro en Logroño (*)
- El Portal de Echaurren en Ezcaray (**)
- Venta Moncalvillo en Daroca de Rioja (*)
- Restaurante Marqués de Riscal en Elciego (*)

Adéntrate en la vida de nuestros municipios

Dentro de la DOCa Rioja podrás encontrar numerosos municipios que son destinos en sí mismos por su cultura gastronómica o por la existencia en ellos de zonas o calles gastronómicas en las podrás degustar sus especialidades en pinchos junto con los mejores vinos Rioja:

- Calles Laurel y San Juan en Logroño
- Zona de la Herradura en Haro
- Calahorra (conocida como "Ciudad de la Verdura") y la huerta del Ebro
- Casco histórico de numerosos pueblos como Laguardia (uno de los "Pueblos más bonitos de España"), Labastida, San Vicente de la Sonsierra, Briñas, Briones, Casalarreina, Arnedo, Sajazarra, Cuzcurrita, Mendavia, …



DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA EN LA DOCA RIOJA

Planes gastronómicos que no te puedes perder en Rioja

Come en una bodega

La DOCa Rioja cuenta con cerca de 500 bodegas en las que se elaboran algunos de los vinos más reconocidos de nuestro país. Pero no sólo tendrás la oportunidad de conocer el proceso de elaboración del vino y adentrarte en su cultura, sino que en algunas de ellas también podrás comer para descubrir la gastronomía riojana en distintas versiones (tradicional o innovadora), viviendo una experiencia enogastronómica única. En esta Guía podrás encontrar algunas bodegas que te ofrecen este servicio.





Marida los vinos de Rioja con los productos de la tierra

Las experiencias enogastronómicas ofrecidas en la DOCa Rioja te permitirán aunar los mejores productos locales de esta tierra fértil con los mejores vinos de nuestras bodegas.

Encontrarás en este vínculo el perfecto maridaje: desde tapas o pinchos basados en productos de temporada o productos gourmet, hasta menús compuestos por platos tradicionales y elaborados con productos de la mejor calidad, todo ello regado con los inigualables vinos de la DOCa Rioja.

Disfruta de un momento distendido con amigos en torno al vino y la gastronomía

No hay mejor plan que una buena mesa maridada con excelentes vinos y, sobre todo, en la mejor compañía.

Gracias a la amplia y variada oferta enogastronómica de las bodegas de la DOCa Rioja que descubrirás en esta guía, podrás disfrutar de la tranquilidad, autenticidad y calidad de la gastronomía y vinos de nuestro territorio acompañado de amigos, familia o compañeros de trabajo a través de experiencias únicas que recordaréis para siempre.



RIOJA

BODEGAS PARA DISFRUTAR DE UNA EXPERIENCIA ENOGASTRONÓMICA

SERVICIOS QUE OFRECEN LAS BODEGAS



DEGUSTACIÓN DE VINOS Y GASTRONOMÍA: La bodega ofrece a los visitantes la posibilidad de degustar vinos ofreciendo como complemento una gastronomía basada en productos locales de alto valor gastronómico, como tapas y pinchos elaborados, embutidos riojanos, quesos y jamón DOP/IGP, productos ecológicos y otros productos gourmet, sin necesidad de visitar la bodega.



OFERTA DE RESTAURACIÓN: La bodega ofrece un servicio de restauración o comidas, ya sea un restaurante abierto al público permanentemente o comidas bajo petición. La bodega puede ofertar este servicio de forma directa o contando con la colaboración de un catering externo.



VISITAS, ACTIVIDADES Y EXPERIENCIAS ENOGASTRONÓMICAS: La bodega ofrece visitas, actividades y experiencias enogastronómicas, en las que la gastronomía y/o la cultura gastronómica local juegan un papel relevante, como visitas con degustación de productos locales seleccionados, visitas con almuerzos / brunch / picnic entre viñedos, taller de cocina en la bodega, showcookings, etc.

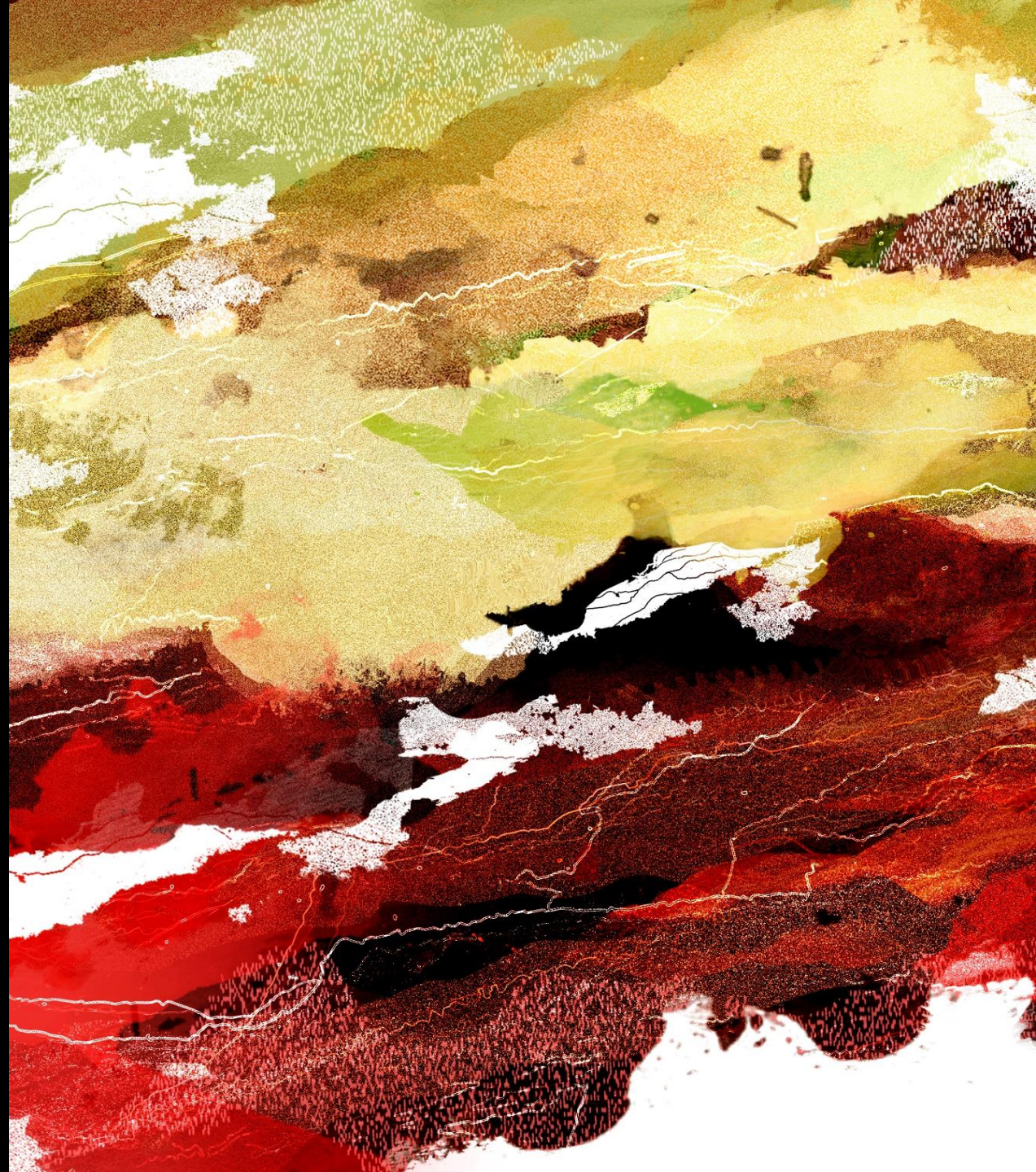


CELEBRACIÓN DE EVENTOS PRIVADOS (bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, eventos de empresa, etc.): La bodega organiza eventos de carácter privado como comuniones, bodas, bautizos, reuniones de amigos y empresas, etc. en los que la gastronomía es una parte fundamental del servicio.



EVENTOS ENOGASTRONÓMICOS ABIERTOS AL PÚBLICO: La bodega organiza eventos abiertos al público como cenas con espectáculo, festivales, fiestas, etc. en los que la gastronomía juega un papel fundamental como elemento de atracción.

RIOJA ALAVESA



BODEGAS AMADOR GARCÍA

Avenida del Río Ebro 68/70, 01315 Baños de Ebro (Álava) | Rioja Alavesa
visitas@bodegasamadorgarcia.com | 945 290 385
www.bodegasamadorgarcia.com

Los visitantes que se acerquen a nuestra Bodega tienen una gran oferta de experiencias enogastronómicas con la que disfrutar. Queremos que las personas que nos visiten se lleven una gran impresión y que recuerden ese día como uno de los mejores de su vida.

Entendemos que el vino y la gastronomía están íntimamente relacionados. Con esta idea, se ha diseñado en nuestra terraza una estantería donde se disponen plantas culinarias y aromáticas que son usadas en la elaboración de los platos. Se apuesta por una cocina blanca que evidencie el color y la forma de los alimentos.

En la zona del restaurante se ha querido dar especial importancia a la cocina, como punto neurálgico del local. Es por ello que se deja vista, separada de la terraza por un gran vidrio, de manera que los comensales puedan disfrutar viendo cómo se trabaja en la cocina y en el asador.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados



Bodegas Amador García es diferente al resto de las bodegas de la comarca, porque nuestras experiencias son únicas: maridaje de pintxos y vinos; senderismo, picnic en viñedo y visita a bodega; senderismo, maridaje y visita a bodega…

Bodegas Amador García sale de la bodega para que todo el mundo pueda verla, disfrutarla y conocerla. Una bodega con un nuevo espíritu y una nueva finalidad: que todo el mundo pueda acercarse a ella, que nos visiten y que pasen un día inolvidable en nuestras instalaciones. Así es la nueva Bodegas Amador García aunque, por supuesto, seguimos manteniendo la esencia de siempre: ser una bodega familiar.

BODEGAS AMADOR GARCÍA

Avenida del Río Ebro 68/70, 01315 Baños de Ebro (Álava) | Rioja Alavesa
visitas@bodegasamadorgarcia.com | 945 290 385
www.bodegasamadorgarcia.com

Degustación de vinos y gastronomía



GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS AMADOR GARCÍA

Bodegas Amador García ofrece a los clientes, tanto en el Wine Bar como en la terraza, distintos productos gastronómicos: tapas, embutidos, productos gourmet, quesos…todos ellos maridados con nuestra gama de vinos. Tenemos cocina propia donde elaboramos nuestra oferta enogastronómica.

La bodega cuenta con una carta de Wine Bar que permitirá a los clientes disfrutar una variedad de opciones para conocer la gastronomía riojana de la mano de nuestros mejores vinos.

- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Terraza



BODEGAS AMADOR GARCÍA

Avenida del Río Ebro 68/70, 01315 Baños de Ebro (Álava) | Rioja Alavesa
visitas@bodegasamadorgarcia.com | 945 290 385
www.bodegasamadorgarcia.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA Y MARIDAJE

Las visitas a nuestra bodega son experiencias únicas y por eso proponemos al visitante una inmersión en el mundo del vino y en la gastronomía de nuestra tierra.

Mientras realizamos la visita, en diferentes ubicaciones de la bodega, les daremos a catar nuestros vinos acompañados de diferentes pinchos.



Horario	Bajo petición
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	25€

SENDERISMO, MARIDAJE Y VISITA A BODEGA

Hemos diseñado distintas rutas de senderismo con kilometrajes diferentes. Mientras se realiza el paseo entre viñedos, en diferentes puntos del recorrido, se realizará un maridaje de un vino y un pincho.

A la conclusión de la ruta se visitará la bodega de la mano de Rosa, la enóloga, explicando la historia de la familia, elaboración de los vinos… Durante la visita se harán dos maridajes.



Horario	Bajo petición
Duración	3,5 horas-5,5 horas (dependiendo de la ruta)
Idiomas	Castellano
Coste	55€-75€ (dependiendo de la ruta)

SENDERISMO, PICNIC Y VISITA A BODEGA

Mientras se realiza el paseo entre viñedos, disfrutaremos de un almuerzo tradicional a pie de viña servido al más puro estilo campestre. El picnic incluye: tabla de embutidos, queso curado con mermelada, ensalada de pimientos y anchoas, tortilla de patata, snack, pan de pueblo y bizcocho casero. Todo ello regado con diferentes vinos de la bodega.

A la conclusión de la Ruta de senderismo se volverá a la Bodega y Rosa, la enóloga, realizará la visita, explicando la historia de la familia, elaboración de los vinos y anécdotas de los mismos. El tour finaliza con un brindis de despedida con uno de nuestros vinos.

Horario	Bajo petición
Duración	3,5 horas-5,5 horas (dependiendo de la ruta)
Idiomas	Castellano
Coste	45€-65€ (dependiendo de la ruta)



RIOJA

BODEGAS AMADOR GARCÍA

Avenida del Río Ebro 68/70, 01315 Baños de Ebro (Álava) | Rioja Alavesa
visitas@bodegasamadorgarcia.com | 945 290 385
www.bodegasamadorgarcia.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados

EVENTOS DE EMPRESA

Bodegas Amador García ofrece la posibilidad de celebrar una jornada de trabajo en sus instalaciones.

Disponemos de una sala dotada con equipo de proyección audiovisual y wifi para reuniones de trabajo en un lugar distinto con luz natural y rodeado de viñedo.

En el mismo lugar o en otro espacio, como en la terraza o en el viñedo, si el tiempo lo permite, se ubica la zona de descanso, donde poder tomar el coffee break.

Al finalizar la jornada de trabajo, la enóloga de la bodega, realizará una visita a la misma con su explicación pertinente y aclaración de dudas. Al terminar el tour se catarán dos de nuestros vinos.

En Bodegas Amador García se marida reuniones de trabajo con visitas.

Al terminar la cata se pasará al comedor donde el grupo de trabajo podrá degustar una comida típica riojano-alavesa.

Ofrecemos...

- Proyección audiovisual
- Wifi
- Sala con luz natural
- Coffee break en la misma sala, terraza o viñedo
- Visita a la bodega y cata de dos de nuestros vinos
- Comida típica riojano-alavesa



Recomendable para grupos de hasta 20 personas



BODEGAS BAIGORRI

Carretera Vitoria-Logroño KM. 53, 01307 Samaniego (Álava) | Rioja Alavesa
mail@bodegasbaigorri.com | 945 609 420
www.bodegasbaigorri.com

Ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas Baigorri, una caja de cristal integrada perfectamente en su entorno que emerge en un lugar emblemático de la Rioja Alavesa. La gravedad adquiere todo el protagonismo en nuestra bodega, permitiendo que la uva llegue entera a la fermentación desarrollando todo el proceso de manera vertical a través de sus 7 plantas subterráneas, siendo todos los movimientos de uva o de vino por gravedad.

Nuestro restaurante, situado en la 6ª planta, es un lugar idóneo para el descanso con vistas a los Viñedos y a la Sala de Barricas. Tiene una capacidad para 156 comensales, quienes podrán disfrutar de los mejores maridajes de nuestros vinos con los excelentes productos de temporada de nuestra tierra, un menú degustación, con una cuidada presentación y creatividad de la mano de nuestros expertos cocineros.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público

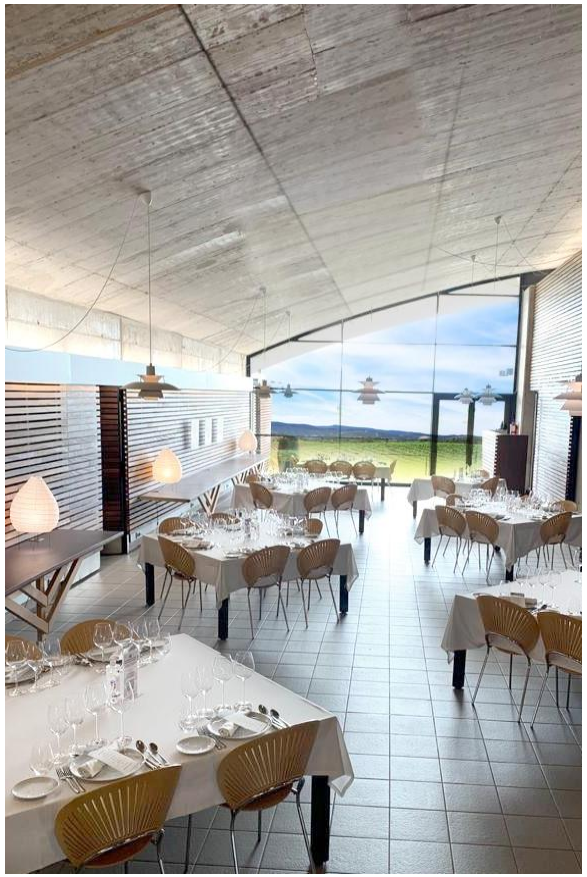


RIOJA

BODEGAS BAIGORRI

Carretera Vitoria-Logroño KM. 53, 01307 Samaniego (Álava) | Rioja Alavesa
mail@bodegasbaigorri.com | 945 609 420
www.bodegasbaigorri.com

Oferta de restauración



RESTAURANTE BODEGAS BAIGORRI

Bodegas Baigorri ofrece un menú degustación de 6 platos con una cuidada presentación y creatividad, basado en productos de la tierra y de temporada, y acompañado con 4 de nuestros vinos.



Tipo de cocina

- Cocina creativa
- Cocina de producto
- Cocina de mercado/temporada

- **Se recomienda reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú degustación
- Menú infantil



BODEGAS BAIGORRI

Carretera Vitoria-Logroño KM. 53, 01307 Samaniego (Álava) | Rioja Alavesa
mail@bodegasbaigorri.com | 945 609 420
www.bodegasbaigorri.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA Y CATA

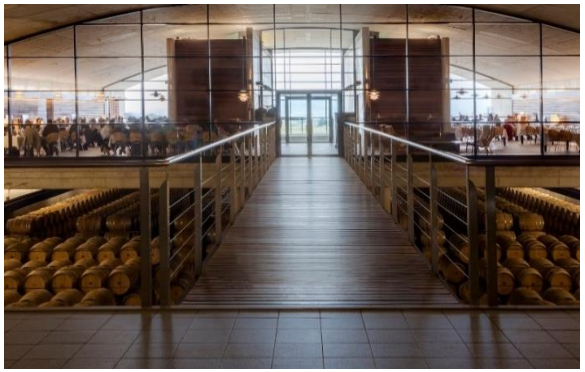
Incluye una visita guiada a las seis plantas subterráneas de Bodegas Baigorri y cata comentada de dos vinos Baigorri: Blanco fermentado en Barrica + un tinto Baigorri Premium con dos tapas elaboradas.

Horario	De martes a sábado a las 10:30 h y 13:00 h
Duración	1 hora y 15 minutos
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	Desde 15€



VISITA Y MENÚ CLÁSICO O PREMIUM

Incluye una visita guiada a las seis plantas subterráneas de Bodegas Baigorri que termina pasando a nuestro restaurante para disfrutar del Menú degustación clásico o premium, que consta de seis platos acompañado de cuatro de nuestros vinos.



Horario	De martes a sábado a las13:00 h visita y a las 14:00 h menú
Duración	3 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	Desde 55€

ACTIVIDADES EN VIÑEDO Y PICNIC

Nuestros clientes podrán completar sus visitas con actividades en viñedo y picnic/finger food, ofertadas para grupos y bajo petición. De forma general, el picnic incluye pulga de tortilla de patata, txoripán o uvas; mientras que la opción finger food incluye ensaladilla rusa, empanadillas de bonito o embutido.

Horario	Bajo petición
Duración	Bajo petición
Idiomas	Castellano e inglés (francés, italiano, alemán y euskera bajo demanda para grupos mínimo de 15 personas)
Coste	En función del grupo



RIOJA

BODEGAS BAIGORRI

Carretera Vitoria-Logroño KM. 53, 01307 Samaniego (Álava) | Rioja Alavesa
mail@bodegasbaigorri.com | 945 609 420
www.bodegasbaigorri.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados

EVENTOS DE EMPRESA Y OTRAS CELEBRACIONES

Bodegas Baigorri ofrece en diversos espacios una experiencia gastronómica basada en productos locales seleccionados que fusiona la cocina tradicional de la zona con nuevas propuestas creativas con productos de temporada.

Nuestros visitantes pueden degustar un menú que varía quincenalmente y que se compone de 6 platos: 3 entrantes, principal, segundo y postre. Todo ello acompañado por los vinos de nuestra bodega.

Para grandes eventos, disponemos de menús especiales con una amplia variedad de propuestas gastronómicas.





Espacios

- **El Mirador**: la gran caja de cristal con el paisaje de Samaniego de fondo, que puede albergar todo tipo de eventos, desde comidas de empresa a conferencias.
- **La Sala Polivalente**: perfectamente equipada, puede acoger eventos de formato pequeño.
- **Amplia zona exterior**: junto al Mirador.
- **Restaurante gastronómico**: trabaja con maestría el mejor producto local.

BODEGAS BAIGORRI

Carretera Vitoria-Logroño KM. 53, 01307 Samaniego (Álava) | Rioja Alavesa
mail@bodegasbaigorri.com | 945 609 420
www.bodegasbaigorri.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público

LÁGRIMAS DE SAN LORENZO

Evento que se celebra en las fechas de la lluvia de Perseidas que consiste en visita a la bodega, observación de estrellas, charla de un astrónomo, música en directo y degustación de platos elaborados con productos locales en nuestro Mirador de Cristal.

La gastronomía en el evento: ocupa un lugar fundamental, pudiendo los visitantes disfrutar de una degustación de productos locales.



Cuándo	Durante la segunda semana de agosto
Público	Todos los públicos



RIOJA

BODEGA EGUREN UGARTE

Carretera A124 KM. 61, 01309 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@egurenugarte.com | 945 600 766
www.egurenugarte.com

Bodega familiar, con 2 kilómetros de cuevas subterráneas y abierta al enoturismo los 365 días del año. A los pies de Sierra Cantabria y rodeada de 130 hectáreas de viñedo, la bodega responde a una filosofía que siempre tuvo muy clara su fundador, Vitorino Eguren. Se trata de un espíritu de acogida y atención al visitante que resume siglos del modo de ser del labrador de Rioja Alavesa. Un lugar donde conocer y disfrutar la experiencia del vino, rememorar historias recorriendo sus 2.000 metros de cuevas.

Ofrece comida tradicional vasco-riojana a sus visitantes en forma de menú maridaje o a la carta en su terraza acristalada con vistas a los viñedos y a la sierra.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGA EGUREN UGARTE

Carretera A124 KM. 61, 01309 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@egurenugarte.com | 945 600 766
www.egurenugarte.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGA EGUREN UGARTE

Somos una bodega con una amplia selección de vinos: Clásicos Rioja, Vinos de Autor, Monovarietales, Alta Gama. Todos ellos pueden probarse por copas en nuestro Wine Bar.

Ofrecemos una amplia selección de tapas y productos gourmet para maridar con nuestros vinos. Entre esta oferta gastronómica destacan: tabla de quesos o embutidos ibéricos, croquetas, buñuelos de bacalao, pimientos del padrón, chuletillas o ensaladas.





Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Espacios

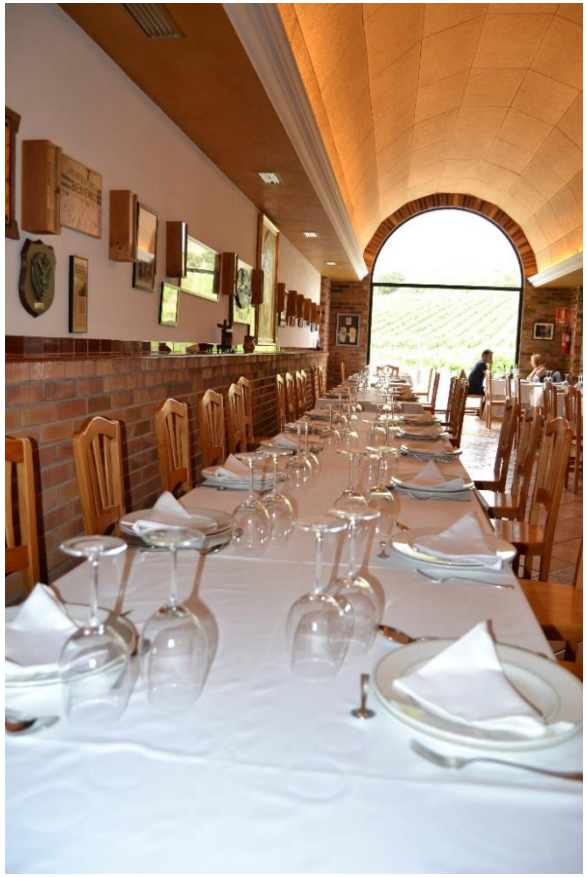
- Sala de degustación
- Wine Bar
- Terraza D. Vitorino

RIOJA

BODEGA EGUREN UGARTE

Carretera A124 KM. 61, 01309 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@egurenugarte.com | 945 600 766
www.egurenugarte.com

Oferta de restauración



RESTAURACIÓN BODEGA EGUREN UGARTE

Disponemos de 3 restaurantes y salones en los que nuestros visitantes podrán disfrutar de la gastronomía riojana:

- La Terraza D. Vitorino y el Restaurante Martín Cendoya sólo abren a mediodía. Ofrecen comida tradicional típica de la zona.
- El restaurante del Hotel abre sólo por las noches. Ofrece menú maridaje y cocina de autor km. 0.

- **Se recomienda reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto

Ofrecemos...

- Carta y sugerencias de carta
- Menú degustación
- Menú tradicional riojano
- Menú concertado
- Menú de tapas
- Menú infantil



BODEGA EGUREN UGARTE

Carretera A124 KM. 61, 01309 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@egurenugarte.com | 945 600 766
www.egurenugarte.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA GUIADA + CATA DE 3 VINOS + PINCHO TRADICIONAL

Esta experiencia consiste en una visita guiada por los calados y las barricas de la bodega, completada al final de esta con una cata de 3 vinos y un pincho tradicional.



Horario	Todos los días
Duración	1 hora
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	15€

VISITA CON CATA POR ETAPAS

Esta actividad incluye una visita guiada a la bodega por etapas, donde se irán haciendo 5 paradas para catar 5 vinos con maridaje de 5 pinchos.

Horario	Todos los días
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	40€



VISITA GUIADA + MENÚ DEGUSTACIÓN TÍPICO RIOJANO MARIDADO

Esta actividad incluye la visita guiada por los calados y las barricas de la bodega, que finalizará en el Restaurante D. Martín Cendoya para disfrutar de un menú degustación típico riojano maridado con los mejores vinos de Eguren Ugarte.



Horario	Todos los días
Duración	2,5 horas
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	43€

RIOJA

BODEGA EGUREN UGARTE

Carretera A124 KM. 61, 01309 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@egurenugarte.com | 945 600 766
www.egurenugarte.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados

TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

En Eguren Ugarte podrás celebrar tus eventos privados en un entorno único, con comida de gran calidad, productos de km. 0 y una cuidada presentación. A continuación, te ofrecemos una lista de los distintos eventos o celebraciones que te ayudaremos a preparar y disfrutar en nuestra bodega:

- Bodas
- Bautizos
- Comuniones
- Otras celebraciones (cumpleaños, aniversarios…)
- Eventos de empresa



La bodega familiar Eguren Ugarte se encuentra situada en el corazón de Rioja Alavesa. El excepcional entorno regala una majestuosa vista: la entrada a un escenario natural privilegiado. Las instalaciones para eventos pueden acoger hasta 250 invitados en un salón diáfano decorado con barricas doradas para no perder la auténtica esencia de la bodega.



Ofrecemos la posibilidad de celebrar ceremonias, tanto interiores como exteriores, así como distintas opciones gastronómicas: cóctel de bienvenida, menú concertado, menú a la carta…



El Hotel Eguren Ugarte le ofrece también el alquiler de salones para reuniones, convenciones, comidas de empresa, etc. en los que recibirás un trato exclusivo y especial.



BODEGA EGUREN UGARTE

Carretera A124 KM. 61, 01309 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@egurenugarte.com | 945 600 766
www.egurenugarte.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público

CENA MARIDAJE A CIEGAS

Esta experiencia supone una cena sorpresa, en la que los visitantes a la bodega cenarán con un antifaz puesto. La cena se marida con vinos de la bodega y música en directo.

Para más información, consulta la web del evento.

Cuándo	Durante el mes de noviembre
Público	Adultos

La gastronomía en el evento: cena en el restaurante de la bodega.



TARDEO EN BODEGA EGUREN UGARTE

En este evento celebrado en Eguren Ugarte podrás disfrutar de música en directo, vinos o degustación de pintxos y quesos, entre otros.

Cuándo	Los sábados de verano
Público	Todos los públicos

La gastronomía en el evento: degustación de pintxos o quesos acompañados de vino.



RIOJA

BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

La bodega El Fabulista se encuentra situada en pleno centro de Laguardia, una villa medieval rodeada de viñedos y con un rico patrimonio cultural. Soterrada a siete metros de profundidad, bajo un palacio del s. XVIII, nuestra bodega y sus vinos deben su nombre a unos de los moradores más prestigiosos del palacio: el fabulista Félix María Samaniego. El Fabulista no sólo es la bodega más grande y espectacular de las 320 cuevas que hay dentro de la muralla, sino también una de las pocas en la que todavía se sigue elaborando vino de manera natural y artesanal.

Nuestras Visitas de Fábula nos guardan una grata sorpresa. Unas veces puede que sea la degustación de vinos especiales con un aperitivo, o en otras ocasiones el propio Samaniego sea quien ejerza de anfitrión y cicerone, y nos adentre en los secretos de su bodega. También puede que nos narre fábulas o nos reserve algunos textos como sus cuentos eróticos.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



De igual manera, todas las visitas se pueden complementar con una cena o comida a base de picoteo con productos locales, km. 0 y gastronomía vasco-riojana (bajo reserva).

BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGA EL FABULISTA

En Bodega El Fabulista disponemos de seis vinos de Rioja Alavesa muy diferentes, elaborados con un mimo especial, y con el fin de seducir a los paladares más exigentes. Los vinos tintos están elaborados por el sistema tradicional de maceración carbónica. Las condiciones únicas de Rioja Alavesa, sus viñas, el terruño, la tradición, la artesanía y la magia que transmite la propia bodega dan como resultado vinos singulares: blanco, tinto joven y vinos criados en roble americano y/o francés.





Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Calados de la bodega

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Aquellos que se acerquen a la bodega podrán vivir una nueva experiencia enogastronómica en el recién inaugurado Wine Bar 'El Fabu', donde se podrán probar todos los vinos de la bodega, así como productos de cercanía, como chorizo, queso Idiazabal, cabezada de lomo de cerdo de caserío, cecina de vaca con AOVE de Rioja Alavesa o jamón ibérico, con los que maridarlos en un aperitivo diferente.

RIOJA

BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN BODEGA EL FABULISTA

Desde Bodega El Fabulista estamos apostando fuertemente por la sostenibilidad y, por ende, por el consumo de productos locales y de los denominados como km. 0. Ingredientes obtenidos en base al respeto al medioambiente, a la calidad y a modelos de producción de cercanía y cuidadosos con los valores tradicionales y la idiosincrasia enogastronómica de un área con un radio de acción de 100 kms.

Nuestro restaurante, ubicado en el Complejo Villa Lucía Espacio Gastronómico, está acreditado como el primer restaurante km. 0 de Rioja por el movimiento internacional Slow Food.

Además, las instalaciones son totalmente accesibles para personas con movilidad reducida, es el primer centro temático del vino a nivel mundial 100% inclusivo y con accesibilidad universal en castellano.

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto
- Cocina de mercado/temporada



- **Imprescindible reserva previa.**
- **Chef: Juan Antonio Gómez Antuñano.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú degustación
- Menú tradicional riojano
- Menú concertado
- Menú de tapas
- Menú temático/ de temporada



BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITAS VINO + GASTRONOMÍA

Bodega El Fabulista ofrece una gran variedad de visitas a la bodega, acompañadas muchas de ellas con degustación de vinos (2 o 3) y aperitivo de embutido (queso y chorizo km. 0) y pintxos.

Además, también dentro de la oferta de actividades se incluyen las denominadas Visitas de Fábula, una visita especial, en la que totalmente caracterizado, como salido de una de sus fábulas, Félix Mª Samaniego se aparecerá sorpresivamente a los visitantes e interactuará con ellos, relatándoles leyendas y también sus menos conocidos cuentos eróticos del siglo XVIII e inicios del XIX: relatos e historias sensuales que harán las delicias de los asistentes y que son contadas desde el respeto.

Horario	De lunes a sábado: 11:30 h, 13:00 h, 17:30 h y 19:00 h. Domingo: 11:30 h y 13:00 h. Tardes: Cerrado Para Visitas de Fábula: Todos los sábados, a las 17:30 h y a las 19:00 h.
Duración	En función de la visita elegida
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	Desde 12,50€ hasta 36€, en función de la visita elegida

VISITA COMBO

Incluye visita a la Bodega El Fabulista, degustación de dos vinos y aperitivo con queso y chorizo.

Además, incluye visita al espacio gastronómico Villa Lucía, incluyendo: visita al Centro Temático del Vino con degustación de un vino y experiencia 4D "Tierra de sueños".



Horario	De lunes a sábado: 11:30 h, 13:00 h, 17:30 h y 19:00 h. Domingo: 11: 30 h y 13:00 h. Tardes: Cerrado Para Visitas de Fábula: Todos los sábados, a las 17:30 h y a las 19:00 h.
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	18,50€ adultos, 13,25€ niños de 9 a 17 años, 9.25€ niños de 6 a 8 años

VISITA BODEGA + WINE BAR + LUNCH

Nuestros clientes podrán completar sus visitas elegidas con un menú lunch.

Horario	De lunes a sábado: 11: 30 h, 13:00 h, 17:30 h y 19:00 h. Domingo: 11: 30 horas y 13:00 horas. Tardes: Cerrado salvo víspera de festivo o puentes. Se recomienda reserva previa.
Duración	En función de la visita elegida
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	En función del menú elegido y del número de personas



RIOJA

BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



EXPERIENCIA EN VIÑEDO SEGÚN ESTACIÓN

Esta actividad permitirá conocer de primera mano y a pie de cepa, la tierra, el clima, el suelo y la tarea que el agricultor realiza en la viña en el momento en que se realiza la experiencia: ya sea la poda, sarmentado, espergura, despunte, aclareo, etc. Se realiza durante todo el año, y está pensada para todo tipo de público. Se completará con una parrillada en nuestro asador Villa-Lucía Espacio Gastronómico.



Horario	Todo el año
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	36€

EXPERIENCIA EN VIÑEDO CON VENDIMIA

Desde Villa-Lucía, el bodeguero y viticultor César Sáenz de Samaniego, guiará al visitante a los viñedos (transporte no incluido), donde se tomarán muestras de uva y se medirá el azúcar de las mismas. Posteriormente, se vendimiará como se ha hecho durante toda la vida. La actividad continúa con el pisado de la uva, a partir del cual comienza el proceso de elaboración de vino en depósitos, cubas y barricas. Pero en esta ocasión los participantes degustarán el mosto recién extraído de las uvas tras su pisado.

Se completará la experiencia con una parrillada en nuestro asador.



Horario	Todo el año
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	36€

BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



LOS SECRETOS DEL PATXARAN

Este programa pretende que los asistentes descubran y participen en la elaboración del patxarán artesano "AUPA" en Rioja Alavesa. Los asistentes podrán disfrutar de las explicaciones de César Sáenz de Samaniego, de la recolección de este ancestral fruto y participar en la elaboración del exclusivo patxarán "AUPA". Además podrán llevarse el resultado de esta experiencia para terminar el proceso en casa y degustarlo tres o cuatro meses después.

Se completará con una parrillada en nuestro asador.



Horario	A consultar con la bodega
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	36€

DEMOSTRACIÓN / CURSO DE COCINA: PLATOS TÍPICOS DE RIOJA ALAVESA Y TALLERES CULINARIOS

De una manera práctica, interactiva y entretenida los participantes se adentrarán en el mundo de los aromas, sabores y texturas de la cocina tradicional vasco-riojana. Después de la demostración se degustan los platos realizados acompañados por vinos de la DOCa Rioja.

Horario	Todo el año
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	A consultar con la bodega



GYMKHANA ENOGASTRONÓMICA

Se comienza dividiendo a los participantes en diferentes equipos. Cada equipo recibe el nombre de una variedad de vid. La primera parte de la gymkhana consiste en aleccionar a los participantes para que posteriormente puedan realizar las pruebas por equipos con conocimiento del medio. La segunda parte supone la competición (cata a ciegas, aromas, elaboración de pintxos, etc.) por equipos, que recibirán una puntuación y por último se elegirá al ganador.

Las gymkhanas son totalmente flexibles en contenidos y duración en función de los intereses de los destinatarios, generalmente de empresas, pero extensibles a cualquier tipo de público que quiera desarrollar una actividad en grupo.

Pueden completarse con experiencias como maridaje de vino y música, concurso de tortillas o parrilladas.

Horario	Todo el año
Duración	En función del grupo
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	En función del grupo

RIOJA

BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



TALLER DEL QUESO

En primer lugar, se realiza una exposición de diferentes términos y parámetros sobre la cata-degustación de quesos, sus propiedades, fichas de cata, etc., exponiendo las características de los quesos típicos del país. Posteriormente se ofrece una cata-degustación explicada de diferentes tipos de quesos para ver sus coincidencias y divergencias.

Se ofrece la opción de completar la actividad con un maridaje de 4 tipos de queso con 4 vinos de la Bodega El Fabulista.



Horario	A consultar con la bodega
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	Sin degustación: hasta 8 pax: 210€, desde 9 pax: 25€ / pax. Opción maridaje hasta 8 pax: 270€, desde 9 pax: 33€ / pax

TALLER DEL ACEITE

Inicialmente se explican las características propias del aceite de Rioja Alavesa en su variedad "arróniz", así como la historia, evolución y estado actual del cultivo del olivo en Rioja Alavesa. Seguidamente se realiza una cata-degustación comparada de aceites de diferente origen y condición.

La actividad se completa con la degustación de un aperitivo típico riojano. Incluye Visita y experiencia 4D "En tierra de sueños".

Horario	A consultar con la bodega
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	Coste fijo: 260€ + 9,90€ / pax



DEGUSTACIÓN Y EXHIBICIÓN DE CORTE DE JAMÓN

Se comienza con la explicación de los diferentes tipos de jamones curados que nos podemos encontrar según procedencia de animal, alimentación, secado y curación… Posteriormente se realiza una clase de limpieza del jamón sobre soportes, para pasar al corte de los diferentes jamones y su posterior cata-degustación.

En algún caso, los asistentes podrán practicar el corte tras una serie de directrices.



Horario	A consultar con la bodega
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	Coste fijo: desde 470€ + 28,50€ / pax

BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



CLASE DE COCINA CON SHOWCOOKING

Impartido por Juan Antonio Gómez, chef-jefe de Villa-Lucía. La clase de cocina se realiza en las instalaciones de Villa-Lucía Espacio Gastronómico. El menú dependerá de los intereses del cliente, ya que la organización plantea un menú "ideal" que puede ser modificado por los destinatarios del curso.

Finalizada la elaboración del menú tradicional se realiza la comida de los asistentes en la que se degustan los platos cocinados, todo ello regado con vinos de Rioja Alavesa.



Horario	A consultar con la bodega
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	Coste fijo hasta 30 pax: desde 580€ + 59€ / pax

TALLER DE PINTXOS

Impartido por Juan Antonio Gómez, chef-jefe de Villa-Lucía. El taller de pintxos se realiza en las instalaciones de Villa-Lucía Espacio Gastronómico.

Normalmente, se realizarán 6 pintxos salados y 2 pintxos dulces.

Esta actividad incluye bebida y café/infusiones. Una vez confeccionados los pintxos se procederá a su degustación acompañados de vinos de la comarca.



Horario	A consultar con la bodega
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	Coste fijo: desde 490€ + 25€ / pax

RIOJA

BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados





TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

Además de Bodegas El Fabulista, contamos con Villa-Lucía Espacio Gastronómico. Villa Lucía fue una finca de recreo de la familia del ilustre fabulista Félix María Samaniego. Es un "cerrado" con historia que está datado a finales del siglo XVII. En su arco de entrada nos encontramos con el escudo de armas de dicha familia y el muro original que lo rodeaba desde su creación.

Elaboramos menús especiales de celebraciones, con diferentes ofertas y propuestas gastronómicas, y con posibilidad de confeccionar el menú al gusto del cliente. Contamos con un servicio de catering propio: Altair Abadía Catering.

Espacios

- Jardines
- Carpas climatizadas
- Edificio principal
- Salón "Tempranillo"
- Terraza vintage
- Comedor vintage





BODEGA EL FABULISTA

Plaza de San Juan S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
info@bodegaelfabulista.com | 945 621 192
www.bodegaelfabulista.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público





II SPRING WINE FEST. PROYECTO COMECULTURA

El proyecto "ComeCultura" consiste en un maridaje sorprendente entre la gastronomía local y km. 0, y la cultura, diseñado para sorprender y deleitar a todos los visitantes. Este proyecto consta, entre otras actividades, de espectáculos de humor a cargo de prestigiosos monologuistas y música en directo, siempre combinado con la mejor gastronomía y coctelería, además de diferentes fiestas, así como la participación del Magic Wine Tour, que conecta Villa-Lucía con Logroño para disfrutar al máximo del ambiente y la diversión.

Dentro de este conjunto de actividades, destaca el Spring Wine Fest, con talleres, música, visitas a bodegas, etc. Todo ello con el vino como elemento central del evento.

Para más información, consulta la web del evento.

La gastronomía en el evento: todas las actividades desarrolladas están acompañadas de la degustación de productos locales y de km. 0

Cuándo	Durante el mes de septiembre
Público	Todos los públicos





RIOJA

BODEGAS IZADI

Herrería Travesía II 5, 01307 Villabuena de Álava (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@grupoartevino.com | 945 609 086
www.izadi.com

La gastronomía ha sido siempre uno de los pilares fundamentales de nuestra casa. Precisamente sería en los fogones del Restaurante Zaldiarán de Vitoria, donde se cocinase la idea de crear una bodega para la elaboración de unos vinos más gastronómicos que maridasen perfectamente con el nuevo concepto de gastronomía vasca que allí se empezó a gestar. Bajo esta idea, en 1987, se inaugura Bodegas Izadi en Rioja Alavesa.

Hoy queremos compartir con nuestros visitantes todo lo que la cocina nos ha dado y que conozcan la oferta gastronómica de Bodegas Izadi, un lugar donde disfrutar del vino acompañado de una exquisita selección de productos gourmet.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGAS IZADI

Herrería Travesía II 5, 01307 Villabuena de Álava (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@grupoartevino.com | 945 609 086
www.izadi.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS IZADI

Bodegas Izadi ofrece una cuidada oferta gastronómica en cada una de las experiencias enoturísticas disponibles. Cada actividad se acompaña de una selección de productos gourmet escogidos en función de los vinos a degustar.

Dicha oferta gastronómica se amplía gracias al servicio de Wine Bar donde, además de diferentes modalidades de cata, podremos encontrar una variada carta de tablas temáticas que nos permitirán crear un maridaje perfecto.



La variedad de productos que ofrecemos a través de las tablas gourmet se han seleccionado especialmente atendiendo a su procedencia, compromiso con la naturaleza y su excelente calidad.

De este modo podemos encontrarnos productos con DO como Jamón Ibérico de DO Guijuelo, Quesos con DO Idiazábal, Vicente Pastor con DO Zamora y Flor de Esgueva, excelente embajador de los quesos de oveja en España. Por otro lado, en relación a productos sostenibles, encontramos Llaminets de fuets de la familia Salgot en Montseny ganaderos ecológicos, o Paté de oca de Selectos de Castilla, granja certificada con sello de reducción de huella de carbono.

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar



Ofrecemos también una tabla vegana compuesta por humus de Iberitos quienes llevan años apostando por los envases reciclables, y chips de verduras con aceite de oliva de la compañía de Snacks y Pan gourmet Espiga Blanca quienes son los que nos proporcionan las diferentes opciones de pan en picos, tostas con arándanos y stirattis de semillas. En Bodegas Izadi cuidamos de nuestros clientes tanto como de la selección de nuestros proveedores.

RIOJA

BODEGAS IZADI

Herrería Travesía II 5, 01307 Villabuena de Álava (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@grupoartevino.com | 945 609 086
www.izadi.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA IZADI GOURMET

Nuestros visitantes podrán disfrutar de una completa experiencia en Bodegas Izadi especialmente diseñada para mostrar nuestras dos grandes pasiones: el vino y la gastronomía.

Emprende un didáctico recorrido que tiene como hilo conductor el proceso de elaboración del vino. Descubre la elegante caja de cristal ubicada en el corazón de la sala de barricas donde realizarás la degustación de tres vinos: Izadi Blanco, Izadi Crianza e Izadi Selección; especialmente maridados con una tabla gourmet en la que encontrarás Queso DO Idiazábal, Llaminets de Fuet Salgot, provenientes de eco-granja y nuestra mermelada artesana de melocotón de viña elaborada en colaboración con La Encineta, artesanos de Rioja. Todo ello presentado con pan de semillas y tostas de arándanos.

Horario	De lunes a domingo: 11:00 h y 13:00 h
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	18€



SECRETOS DE VILLABUENA SOBRE RUEDAS CON PICNIC ENTRE VIÑEDOS

Bodegas Izadi se sitúa en Villabuena de Álava, el municipio con más bodegas por habitante del mundo. Una localidad que esconde numerosos rincones secretos escondidos al ojo del visitante.

Te proponemos un apasionante recorrido de 9 km en bicicleta eléctrica a través de sus calles y sus edificios emblemáticos.

Deja que te contemos la bonita historia que hay detrás de nuestra "Finca El Regalo", viñedo singular y ecológico donde celebramos el final de este recorrido con una cata de los vinos Izadi Blanco e Izadi El Regalo, acompañados de un completo picnic con productos gourmet. Un broche perfecto para finalizar con un exquisito sabor de boca.

Horario	De lunes a domingo a las 11:00 h
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	40€

BODEGAS IZADI

Herrería Travesía II 5, 01307 Villabuena de Álava (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@grupoartevino.com | 945 609 086
www.izadi.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



BIKE & BRASAS

Nuestro entorno es un lugar perfecto por donde pasear y descubrir cada uno de sus rincones. ¿Qué mejor manera que hacerlo en bicicleta eléctrica?

"Bike & Brasas" permitirá a nuestros visitantes descubrir Rioja Alavesa y tendrá como punto neurálgico la bodega donde las brasas de los sarmientos realizarán las tradicionales chuletillas y se dispondrán mesas temáticas de embutidos y vinos que te harán disfrutar de un almuerzo al aire libre y en un ambiente festivo.



Horario	Durante el mes de mayo
Duración	5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	35€

TALLER DE SUSHI Y LARROSA

Bodegas Izadi ofrece la posibilidad de descubrir la gastronomía oriental y su interesante maridaje con nuestros vinos de la gama Larrosa.

Esta experiencia también incluye un paseo por la bodega conociendo, de primera mano, los procesos de elaboración y crianza del vino.



Horario	Durante el mes de junio
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano
Coste	45€

RIOJA

BODEGAS IZADI

Herrería Travesía II 5, 01307 Villabuena de Álava (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@grupoartevino.com | 945 609 086
www.izadi.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público



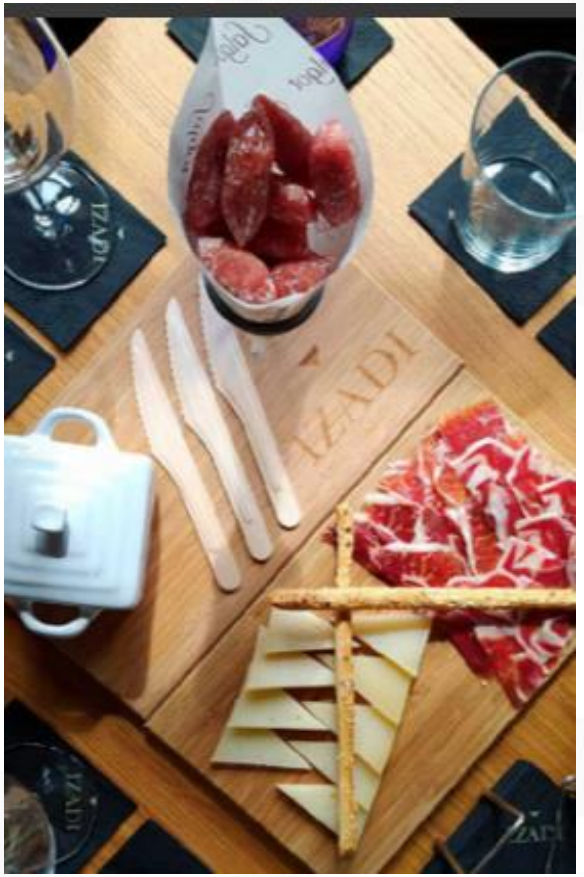
ENOVIEMBRE: ESPECIAL MARIDAJES

Con motivo el "Día Internacional del Enoturismo" Bodegas Izadi traslada esta celebración a todo el mes de noviembre con la primera edición de "eNoviembre", un completo programa de maridajes de productos seleccionados especialmente para armonizar con nuestros vinos basados en temáticas como: vino y chocolate, vino y queso, vino y foies…

Disfruta de estos fantásticos maridajes y descubre nuevas sensaciones.

La gastronomía en el evento: maridajes basados en distintas temáticas (vino y chocolate, vino y queso...)

Cuándo	Sábados de noviembre a las 13:00 h
Público	Adultos



BODEGAS LOZANO

Carretera A-124 Vitoria-Logroño KM 60, 01309 Leza (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@bodegas-lozano.com | 647982470
www.bodegas-lozano.com

Bodegas Lozano es una empresa familiar dedicada a la elaboración de vinos con más de 150 años entregados al viñedo. Hoy, la cuarta generación de la familia continúa fiel a los valores familiares de "trabajo, amor al detalle, tradición y discreción".

Bodegas Lozano Rioja situada a los pies de Sierra Cantabria, cuenta con un aula gastronómica que favorece las fusiones de vino y cocina; ofrece diferentes espacios ideales para talleres, actividades y picnics tanto en interior como exterior. Y además reúne "parrilla y leña" con verduras, carnes y pescados, elementos esenciales en nuestro asador a la vista.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados



RIOJA

BODEGAS LOZANO

Carretera A-124 Vitoria-Logroño KM 60, 01309 Leza (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@bodegas-lozano.com | 647982470
www.bodegas-lozano.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS LOZANO

En bodegas Lozano nuestros visitantes podrán disfrutar de nuestros mejores vinos acompañados de tapas en nuestro Wine Bar.

Apostamos por productos locales o de proximidad con el fin de reducir el impacto ecológico que conlleva el transporte de materias prima, apoyar una economía más justa y favorecer la economía, la agricultura, la ganadería y la gastronomía local.





Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Espacios

- Sala de catas
- Wine Bar
- Tienda
- Restaurante

Nuestros matahambres son:

- Chorizo (Muro de Aguas)
- Queso (Los Cameros)
- Paté Imuru (Elciego)
- Jamón (Santa Coloma)
- Gildas
- Aceitunas
- Patatas fritas



BODEGAS LOZANO

Carretera A-124 Vitoria-Logroño KM 60, 01309 Leza (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@bodegas-lozano.com | 647982470
www.bodegas-lozano.com

Oferta de restauración



RESTAURACIÓN BODEGAS LOZANO

Nuestro tipo de cocina es tradicional riojana y se disfruta en nuestro restaurante con asador "en vivo y en directo" o en nuestro club de la cepa; un espacio recogido con unas espectaculares vistas al parque de barricas y a la Sierra de Cantabria.

Además, disponemos de menús infantiles diseñados para que gusten a los más peques y puedan también disfrutar de la gastronomía vasca.



Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana

- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú tradicional riojano
- Menú concertado
- Menú infantil



RIOJA

BODEGAS LOZANO

Carretera A-124 Vitoria-Logroño KM 60, 01309 Leza (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@bodegas-lozano.com | 647982470
www.bodegas-lozano.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



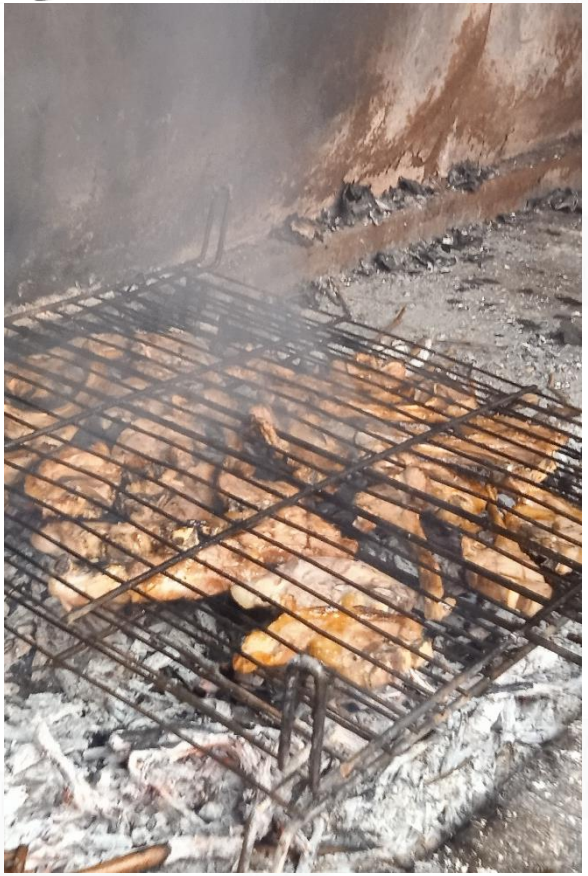
UN CHEF EN LA BODEGA

Imposible desligar el mundo del vino del mundo de la gastronomía. En esta experiencia trabajaremos para convertirnos en los mejores chefs, guiados por un profesional que enseñará al grupo cómo seleccionar la materia prima, a cocinarla y servirla.

Tendrás que diseñar tu propio menú y ya solo quedará acompañarlo de una copa de un buen Rioja. ¡Maridaje perfecto!

Horario	Todos los días
Duración	4-5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	Desde 150€





BODEGAS LOZANO

Carretera A-124 Vitoria-Logroño KM 60, 01309 Leza (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@bodegas-lozano.com | 647982470
www.bodegas-lozano.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



BODEPICNIC: VISITA + PICNIC

Disfruta de una experiencia singular; recorre nuestro viñedo experimental, sala de elaboración, parque de barricas, embotellado… y termina con un tradicional picnic donde tú elijas; a pie de viña, en el jardín o en la terraza con unas espléndidas vistas a la Sierra de Cantabria.

Sacamos el mantel de cuadros, la cesta, el vino… todo lo necesario para que este almuerzo al más puro estilo campestre haga las delicias de esta experiencia.

Este almuerzo incluye tortilla de patata, queso de los Cameros, embutido, ensalada de la huerta, pan, fruta, agua y por supuesto, vino de bodegas Lozano. Un picnic sencillo, práctico y, sobre todo, entretenido.

Horario	Todos los días
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	62,50€ para 2 personas





RIOJA

BODEGAS LOZANO

Carretera A-124 Vitoria-Logroño KM 60, 01309 Leza (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@bodegas-lozano.com | 647982470
www.bodegas-lozano.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados





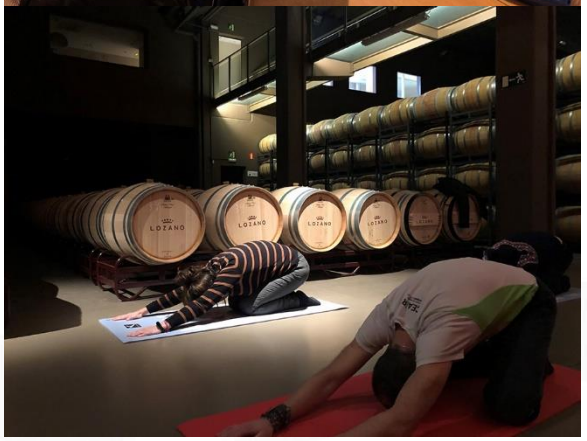
TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

Bodegas Lozano Rioja, garante del enoturismo y de la arquitectura paisajística, une Tradición e Innovación para crear un lugar especial y único en Rioja Alavesa. Ambientes heterogéneos como el Club de la Cepa, el asador Lozano "a la vista", el Wine Bar junto con nuestra terraza y jardines nos permiten disfrutar de la cocina tradicional y local rodeados del marco perfecto. Una cocina tradicional que cuenta con un alto porcentaje de platos elaborados con productos km.0, adquiridos a productores locales que sacan lo mejor de la tierra…

Bodas, banquetes, reuniones de empresa, family/friends brunch… llámalo como quieras en bodegas Lozano es posible.







BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

Calle Torrea 1, 01340 Elciego (La Rioja) | Rioja Alavesa
reservations.marquesderiscal@marriott.com | 945 180 888
www.marquesderiscal.com/ciudad-del-vino



NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados

La vida en la Ciudad del Vino Marqués de Riscal gira en torno a la gastronomía y al vino. Con una amplia oferta que incluye el Restaurante Gastronómico Marqués de Riscal, galardonado con una Estrella Michelin, el Restaurante Tradición 1860, la Vinoteca & Bistro y el Asador Torrea. Cada alternativa ofrece una experiencia inolvidable, basada en los mejores productos de la zona y maridados con los vinos de la propia bodega fundada en 1858.

RIOJA

BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

Calle Torrea 1, 01340 Elciego (La Rioja) | Rioja Alavesa
reservations.marquesderiscal@marriott.com | 945 180 888
www.marquesderiscal.com/ciudad-del-vino

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN MARQUÉS DE RISCAL

En el recinto de la Ciudad del Vino Marqués de Riscal, tenemos a tu disposición una gran variedad de catas, combinadas con nuestra mejor gastronomía.

Nuestro Wine Bar, también llamado "Vinoteca & Bistro" ofrece un ambiente para degustar la gama completa de vinos de la casa, y de las maravillosas vistas al pueblo Elciego, junto con deliciosas tapas como pulpo a la brasa, solomillo de ternera o las fabulosas y cremosas croquetas por las que es famoso Francis Paniego.

Con un espacio interior y otro exterior, el Wine Bar cuenta con una magnífica terraza con vistas a los viñedos y el hotel.

Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Terraza exterior



Ubicado dentro del edificio diseñado por Frank O. Gehry.

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Ofrecemos...

- Vinos ecológicos
- Vinos con añadas fuera del mercado



BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

Calle Torrea 1, 01340 Elciego (La Rioja) | Rioja Alavesa
reservations.marquesderiscal@marriott.com | 945 180 888
www.marquesderiscal.com/ciudad-del-vino

Oferta de restauración

RESTAURANTE MARQUÉS DE RISCAL

Premiado con una Estrella Michelín por su cocina tradicional fusionada con la más vanguardista. El Restaurante esta también reconocido con 2 Soles Repsol.

Ofrece la nueva cocina riojana de Francis Paniego, interpretada aquí por la chef ejecutiva del hotel, Silvia García. El respeto por los ingredientes locales, sabores conmovedores y una presentación única son las características de los menús degustación. Como complemento, la amplia variedad de los vinos de Marqués de Riscal son un maridaje perfecto.

Tipo de cocina

- Alta cocina
- Cocina de vanguardia
- Cocina creativa
- Cocina de producto
- Cocina de autor
- Cocina vegetariana/vegana



- **Restaurante con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol.**
- **Ubicado dentro del edificio diseñado por Frank O. Gehry, el diseño y la decoración del restaurante amplían la oferta gastronómica.**

- **Imprescindible reserva previa.**
- **Chef: Silvia García – chef Executivo con asesoramiento de Francis Paniego.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú degustación
- Menú para grupos



RIOJA

BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

Calle Torrea 1, 01340 Elciego (La Rioja) | Rioja Alavesa
reservations.marquesderiscal@marriott.com | 945 180 888
www.marquesderiscal.com/ciudad-del-vino

Oferta de restauración

RESTAURANTE 1860 TRADICIÓN

Ofrece una selección de la cocina tradicional riojana con platos como chuletas de cordero lechal 'las albóndigas de la abuela', o la menestra de verduras al más puro estilo riojano.





- Restaurante con un Sol Repsol - recomendado.
- Ubicado dentro del edificio diseñado por Frank O. Gehry, el diseño y la decoración del restaurante amplían la oferta gastronómica.
- Opción de terraza cubierta con amplio mirador.

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina creativa
- Cocina de producto
- Cocina de autor
- Cocina vegetariana/vegana

- Imprescindible reserva previa.
- Chef: Silvia García – chef Executivo con asesoramiento de Francis Paniego.
- Accesible para personas con movilidad reducida.
- Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Ofrecemos...

- Carta
- Menú degustación
- Menú tradicional riojano
- Menú infantil
- Menú para grupos



BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

Calle Torrea 1, 01340 Elciego (La Rioja) | Rioja Alavesa
reservations.marquesderiscal@marriott.com | 945 180 888
www.marquesderiscal.com/ciudad-del-vino

Oferta de restauración

ASADOR TORREA

Tranquila terraza en una zona arbolada, junto al río Mayor, que cruza la Ciudad del Vino Marqués de Riscal, el Asador Torrea, ofrece la mejor variedad de carnes a la brasa: chuletillas de cordero, parrillada de carne, parrillada de verduras, etc.

Dispone de huerto propio y zonas cubiertas con pérgola y arbolado.



Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto



Abierto al público en temporada de primavera a otoño, según climatología.

- **Recomendable reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Carta
- Menú tradicional riojano



RIOJA

BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

Calle Torrea 1, 01340 Elciego (La Rioja) | Rioja Alavesa
reservations.marquesderiscal@marriott.com | 945 180 888
www.marquesderiscal.com/ciudad-del-vino

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA Y CATA CON DEGUSTACIÓN DE QUESO/EMBUTIDO D.O.

Disfruta de una visita a la bodega Marqués de Riscal, fundada en 1858, seguida de la cata de los vinos seleccionados y de una degustación de embutido típico de la región.



Horario	Todos los días
Duración	1 hora-1,5 horas
Idiomas	Castellano, inglés, francés y alemán (según disponibilidad)
Coste	A partir de 19€

CLASE DE COCINA

Aprende y disfruta de tus propias creaciones durante una clase de cocina realizada por los chefs de nuestro "Restaurante Gastronómico" Galardonado con 1 estrella Michelin. A continuación, se degustará una comida.

Horario	Bajo petición
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	100€



- **Grupo mínimo: 10 personas**
- **Bebidas no incluidas**

MARIDAJE DE PINTXOS

Con la asistencia en privado de nuestro sommelier, degusta un maridaje de pintxos y vinos en la exclusiva Biblioteca del Hotel Marqués de Riscal.



Grupos de 8-15 personas

Horario	Bajo petición
Duración	1,5 horas-2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	100€

BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

Calle Torrea 1, 01340 Elciego (La Rioja) | Rioja Alavesa
reservations.marquesderiscal@marriott.com | 945 180 888
www.marquesderiscal.com/ciudad-del-vino

Reuniones, celebraciones y eventos privados

TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

Una ocasión especial merece un lugar único como el hotel Marqués de Riscal, a Luxury Collection Hotel. Celebra tu boda o tu evento en este hotel excepcional, château del siglo XXI, con su tejado ondulado de titanio y acero inoxidable, sorprendentes vistas y, sobre todo, con un impecable servicio personalizado.





Nuestro equipo de coordinadores de bodas os ayudará a elegir cada detalle para que todo sea perfecto en este día tan importante. Para asegurar que tu boda refleje tu estilo exclusivo y tu personalidad, permite que el equipo os ayude a organizar los detalles del evento, desde decoraciones de flores personalizadas y opciones de iluminación, hasta el baile a altas horas de la noche. Contamos con una oferta gastronómica con más de cien posibilidades para confeccionar vuestro propio menú asesorados por nuestro chef. Así también, organizamos el traslado con autobuses y vehículos de época. En el hotel pueden celebrarse ceremonias religiosas o civiles.

Una reunión pequeña o una celebración numerosa, el Hotel Marqués de Riscal es el escenario perfecto para tus eventos profesionales. Recepciones, conferencias, aulas, salas de juntas o talleres, nuestros salones se adaptan a la ocasión y al número de invitados para albergar hasta 650 personas. Ubicadas en los terrenos del viñedo y a escasos metros del hotel nuestras elegantes salas son la solución perfecta. Nuestro equipo especializado en reuniones te asesorará para que cada detalle sea impecable de principio a fin.

RIOJA

BODEGAS SOLAR DE SAMANIEGO

Carretera de Elciego S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
comunicacion@solardesamaniego.es | 945 943 629
www.solardesamaniego.com

Bodegas Solar de Samaniego está situada a los pies de la villa medieval de Laguardia. Premiada como Mejor Experiencia Enoturística de las Rutas del Vino de España 2020, la visita es un recorrido inspirado en el proyecto Beber Entre Líneas, fusión de las culturas del vino y la literatura.

Ofrecemos al visitante una experiencia inolvidable al descubrir nuestros renovados espacios exteriores junto al viñedo, diseñados tras un concurso internacional con la Cátedra UNESCO de Paisajes culturales y Patrimonio; o pasear por los singulares espacios de la bodega recuperados para una visita que concluye en la monumental intervención artística del Espacio Medio Millón. Un lugar convertido en Catedral del Vino por el reconocido muralista australiano Guido van Helten.

Este enfoque, fusión de literatura y vino, surge como homenaje al fabulista Samaniego, cuya familia, ya en el siglo XVIII explotaba la finca que ahora ocupa el viñedo de la bodega.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados



BODEGAS SOLAR DE SAMANIEGO

Carretera de Elciego S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
comunicacion@solardesamaniego.es | 945 943 629
www.solardesamaniego.com

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN BODEGAS SOLAR DE SAMANIEGO

La bodega ofrece una doble propuesta gastronómica: tradicional y contemporánea:

- Gastronomía tradicional de la comarca: patatas con chorizo, chuletillas asadas al sarmiento en la chimenea del comedor principal, con vistas al viñedo y la Sierra de Cantabria.
- Inspirado en la Colección 7Cepas, artístico almanaque enoliterario de 12 botellas de Reserva que homenajea a escritores de la literatura universal. Cada mes ofrecemos una propuesta gastronómica renovada donde maridar los vinos de la bodega con recetas imaginadas en sus textos, época o gustos del escritor, elaboradas con productos locales y de temporada. Cada plato está maridado con un vino de la bodega.
- El postre de ambos menús es un helado de lías de vino tinto, con una sopa de frutos rojos, chocolate blanco y sirope de maracuyá.



Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto
- Cocina de mercado/temporada

- **Imprescindible reserva previa.**
- **Chef: Víctor Taboada.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú degustación
- Menú tradicional riojano
- Menú concertado
- Menú infantil



RIOJA

BODEGAS SOLAR DE SAMANIEGO

Carretera de Elciego S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
comunicacion@solardesamaniego.es | 945 943 629
www.solardesamaniego.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA BEBER ENTRE LÍNEAS Y CATA DE VINO Y DEGUSTACIÓN DE QUESO O EMBUTIDO

Mejor Experiencia Enoturística de las Rutas del Vino de España 2020. Un singular maridaje entre vino y literatura, donde ambas culturas son protagonistas de una sorprendente visita. Los productos locales comparten protagonismo el vino en la cata final de la visita.



Horario	De martes a sábado: mañanas/tardes. Domingo: mañanas
Duración	1 hora
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	15€

VISITA Y MENÚ TRADICIONAL

Tras la visita a nuestra Bodega, se accede al comedor de Solar de Samaniego para disfrutar de la gastronomía tradicional de la comarca: patatas con chorizo, chuletillas asadas al sarmiento en la chimenea del comedor principal, con vistas al viñedo y la Sierra de Cantabria.

Horario	De martes a sábado: mañanas/tardes. Domingo: mañanas
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	42€



VISITA Y MENÚ BEBER ENTRE LÍNEAS

Inspirado en la Colección 7Cepas, artístico almanaque enoliterario de 12 botellas de Reserva que homenajea a escritores de la literatura universal. Cada mes ofrecemos una propuesta gastronómica renovada donde maridar los vinos de la bodega con recetas imaginadas en sus textos, época o gustos del escritor, elaboradas con productos locales y de temporada. Cada plato está maridado con un vino de la bodega.

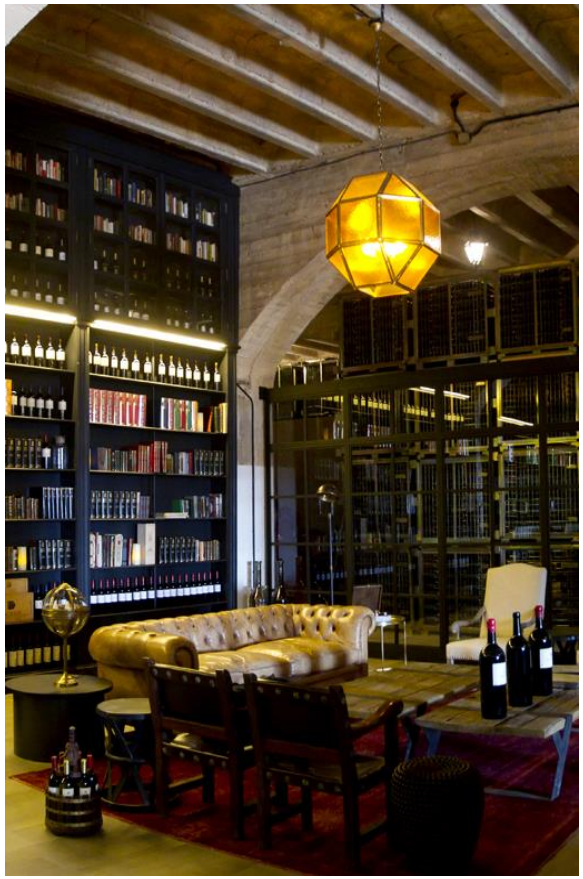


Horario	De martes a sábado: mañanas/tardes. Domingo: mañanas
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	52€

BODEGAS SOLAR DE SAMANIEGO

Carretera de Elciego S/N, 01300 Laguardia (Álava) | Rioja Alavesa
comunicacion@solardesamaniego.es | 945 943 629
www.solardesamaniego.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados



TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

La bodega ofrece diferentes espacios para reunirse o celebrar. La Biblioteca de Fincas permite trabajar con la inspiración creativa de los libros y la literatura. Las intervenciones artísticas en los distintos espacios han transformado la arquitectura industrial en escenarios sorprendentes capaces de albergar eventos muy creativos que pueden acompañarse de una iluminación espectacular, una gastronomía diferencial, etc. El viñedo junto a la nueva terraza de la bodega permite sumar al evento el color de la viña, los paisajes de la Sierra de Cantabria o las puestas de sol.

Menús personalizados a las necesidades del evento, elaborados por el equipo de cocina en las instalaciones de la bodega.

Espacios

- Biblioteca de Fincas
- Terraza exterior junto al viñedo





RIOJA

BODEGA TORRE DE OÑA

Finca San Martín S/N, 01309 Páganos (Álava) | Rioja Alavesa
info@torredeona.com | 945 621 154
www.riojalta.com

Terruño, serenidad, elegancia, singularidad… Son los términos que definen la identidad de la Bodega Torre de Oña y que queremos compartir con usted.

Custodiada por la Sierra de Cantabria y por el horizonte amurallado de Laguardia, Torre de Oña constituye un verdadero disfrute para todos los sentidos.

Una bodega de estilo 'château' donde, gracias a su privilegiado emplazamiento y la exhaustiva parcelación de sus 46 hectáreas de viñedos, elaboramos vinos de excelente calidad con la personalidad única que nos aportan las seleccionadas uvas de uno de los mejores terruños de la prestigiosa subzona de la DOCa Rioja, Rioja Alavesa: Finca Martelo, Torre de Oña Reserva y Finca San Martín Crianza.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados



BODEGA TORRE DE OÑA

Finca San Martín S/N, 01309 Páganos (Álava) | Rioja Alavesa
info@torredeona.com | 945 621 154
www.riojalta.com

Oferta de restauración



El menú (mín. 4 pax) debe ser el mismo para todos los comensales (salvo intolerancias).



RESTAURANTE TORRE DE OÑA

Elegancia, placer y evasión. Te invitamos a sentir nuestra pasión por las cosas bien hechas en nuestro comedor privado. Un espacio único, solo para ti y tus acompañantes, con unas privilegiadas vistas a la espectacular Sierra de Cantabria y a nuestra sala de barricas, donde disfrutarás de un menú elaborado por nuestro equipo de cocina.

Gastronomía tradicional o de vanguardia, con productos locales y de temporada, todo ello perfectamente acompañado con uno de nuestros albariños gallegos, Lagar de Cervera, así como el crianza Finca San Martín y nuestro vino más emblemático, Finca Martelo.

¡Te esperamos!

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de mercado/temporada

- **Imprescindible reserva previa.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú concertado



RIOJA

BODEGA TORRE DE OÑA

Finca San Martín S/N, 01309 Páganos (Álava) | Rioja Alavesa
info@torredeona.com | 945 621 154
www.riojalta.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



- Si el tiempo no acompaña, lo trasladamos a una sala interior con vistas a la bodega.
- Mínimo: 2 personas.

BRUNCH ENTRE VIÑEDOS

Te lanzamos una propuesta irrechazable: almorzar en un viñedo único a los pies la Sierra de Cantabria. Tú y tus amigos, vosotros solos, disfrutaréis de esta mágica experiencia entre cepas, disfrutando con la tranquilidad necesaria de un picnic y descorchando dos de nuestros vinos, el albariño Lagar de Cervera y el sabroso Finca Martelo, nuestro vino Premium. Completaremos vuestro plan exclusivo, visitando la bodega y el viñedo, donde os confesaremos los secretos que esconde nuestro sabio terruño. Si te apetece sentir, sentirás.

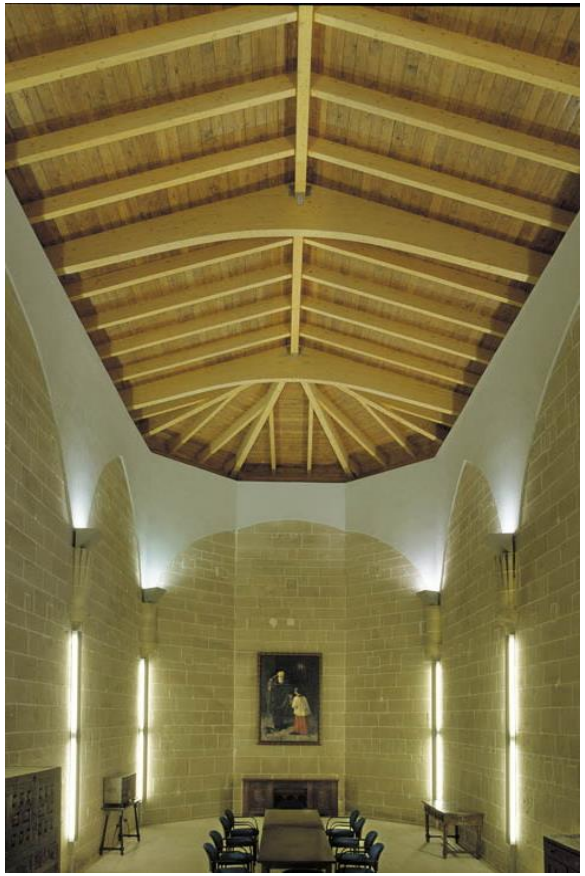
Horario	De lunes a viernes
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	35€



BODEGA TORRE DE OÑA

Finca San Martín S/N, 01309 Páganos (Álava) | Rioja Alavesa
info@torredeona.com | 945 621 154
www.riojalta.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados



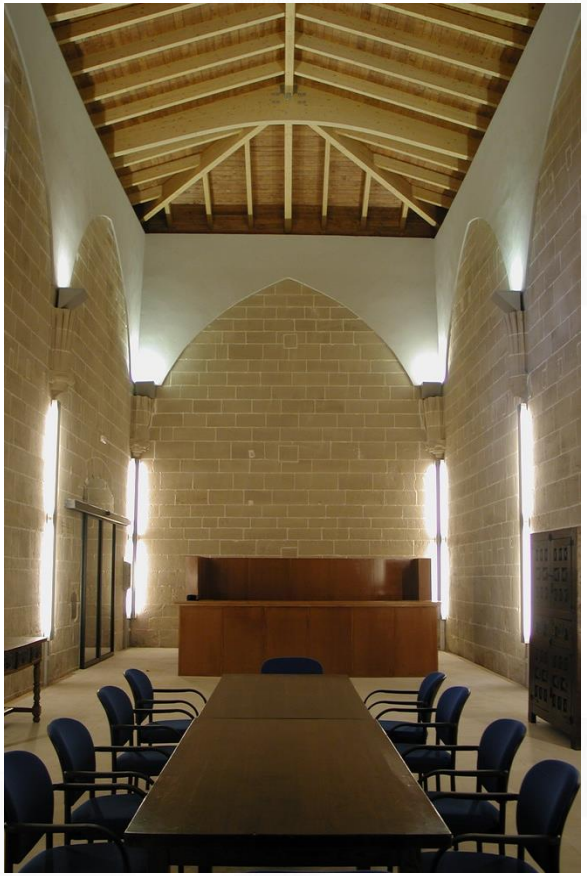
EVENTOS DE EMPRESA

La Ermita de Santiago está situada a escasos 150 metros de la bodega que se recorren en un bonito paseo entre viñas.

Construida en el siglo XVII, está especialmente habilitada para la celebración de reuniones, consejos de administración, catas o seminarios en una atmosfera de total discreción. Un espacio polivalente con capacidad hasta 40 personas equipado con el material necesario para eventos empresariales, de lunes a viernes desde las 10:00 h hasta las 18:00 h.

Una vez finalizado el evento, se podrá disfrutar de la gastronomía riojana en nuestro comedor privado.





RIOJA

BODEGAS VALDELANA

Puente Barrihuelo 67, 01340 Elciego (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@bodegasvaldelana.com | 945 60 60 55
www.bodegasvaldelana.com

Galardonada por tercera vez como mejor Bodega en Arte y Cultura, Bodegas Valdelana se encuentra ubicada en Elciego, cuna del vino de Rioja. Un pueblo de algo más de 1.000 habitantes ubicado entre las ciudades de Logroño y Vitoria, en la zona conocida como la Rioja Alavesa.

Además de la gran variedad de vinos y aceite, Bodegas Valdelana cuenta con dos museos subterráneos albergados en calados del siglo XV. Uno de ellos recorre la historia de todas las civilizaciones que nos han precedido en el tiempo; con restos desde el paleolítico, neolítico, celtiberos, romanos… y el otro alberga un museo del vino donde el visitante puede descubrir el arduo trabajo de elaborar vino que tenían nuestros antepasados en el siglo XIX. Además disponemos de un encantador alojamiento rural donde el visitante puede descansar y sumergirse en el mundo de la cultura del vino.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGAS VALDELANA

Puente Barrihuelo 67, 01340 Elciego (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@bodegasvaldelana.com | 945 60 60 55
www.bodegasvaldelana.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS VALDELANA

Todas nuestras visitas guiadas a Bodega culminan con la cata de 4 de nuestros mejores vinos (varían dependiendo de la temporada) y Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Arbequina.

Además de esta cata oficial que se ofrece junto con la visita, si el cliente lo desea, tiene la opción de acomodarse en nuestro porche Wine Bar para catar los vinos que más le apetezcan siempre con nuestro asesoramiento y ayuda personalizada. Durante la degustación, los visitantes podrán adquirir diferentes productos km. 0 de nuestra tienda gourmet para disfrutarlos y maridarlos con los vinos.

Ofrecemos también la opción de catas más profesionalizadas de la mano del enólogo de la bodega en diferentes ambientes.





Ofrecemos productos locales km. 0 tales como quesos, embutidos variados, patés, tortilla de patata y varios productos gourmet con DO o IGP tales como espárragos, pimientos etc…
Además, bajo reserva, se ofrecen comidas basadas en los platos más típicos de nuestra región: alubias, patatas a la Riojana, bacalao, carrilleras y por supuesto, chuletillas al sarmiento asadas en el campo.

Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Jardín de las Variedades

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

RIOJA

BODEGAS VALDELANA

Puente Barrihuelo 67, 01340 Elciego (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@bodegasvaldelana.com | 945 60 60 55
www.bodegasvaldelana.com

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN BODEGAS VALDELANA

La oferta de restauración de Bodegas Valdelana se especializa en la oferta del menú gastronómico típico riojano compuesto principalmente por patatas a la riojana y chuletillas al sarmiento asadas en el momento y en presencia del visitante, lo que indudablemente supone un atractivo añadido para el turista.

Aunque la oferta de este menú riojano suele ser lo habitual, nos adaptamos a las necesidades del cliente pudiendo ofrecer cualquier otro tipo de menú concertado o picoteo variado, siempre bajo petición.

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto
- Cocina de mercado/temporada



Además del tipo de cocina, resulta muy destacable el ambiente y el lugar en el que se ofrece: El Jardín de las Variedades, donde el visitante podrá disfrutar de una de las vistas más privilegiadas de todo el paisaje riojano. No es solo comer entre viñedos, si no hacerlo disfrutando de las mejores vistas al río Ebro y la Sierra de Cantabria y de la demanda.

El espacio se encuentra totalmente equipado para poder disfrutar cómodamente de la gastronomía típica riojana. Dispone de baños, cocina, asadores, espacios cubiertos etc.

- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú degustación
- Menú tradicional riojano
- Menú concertado
- Menú de tapas
- Menú infantil



BODEGAS VALDELANA

Puente Barrihuelo 67, 01340 Elciego (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@bodegasvaldelana.com | 945 60 60 55
www.bodegasvaldelana.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA FUSIÓN

Adéntrate en nuestros museos subterráneos. La Bodega está construida sobre calados subterráneos de piedra de sillería que datan de los siglos XV y XVI. En ellos se alberga nuestro museo etnográfico que esconde restos de todas las civilizaciones que nos han precedido en el tiempo, así como nuestro museo dedicado al vino y a la agricultura. Tras la visita a la bodega, el enoturista podrá disfrutar de un completo almuerzo compuesto por productos regionales km. 0 (tortilla de huevos camperos con patatas alavesas, chorizo riojano, queso de la sierra de cameros, patés a la trufa de Elciego…) que se servirá en nuestro acogedor porche.



Horario	Todos los días a las 11:00 h o 12:30 h
Duración	2,5 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	25€

COMIDA ENTRE VIÑEDOS

Como espacio singular, debemos destacar “El Jardín de las Variedades” nuestro paraje más especial. Ofrecemos relajantes “Comidas entre viñedos” con productos de km. 0 elaborados como nuestras abuelas lo hacían: patatas a la riojana o menestra de verduras, chuletillas al sarmiento asadas al momento o bacalao a la riojana y de postre, goxua. Todo bañado por nuestros vinos y rodeados de un paisaje único que a nadie deja indiferente.



Horario	Bajo petición
Duración	3 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	A consultar con la bodega

RIOJA

BODEGAS VALDELANA

Puente Barrihuelo 67, 01340 Elciego (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@bodegasvaldelana.com | 945 60 60 55
www.bodegasvaldelana.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados

TODO TIPO DE EVENTOS

No se nos ocurre mejor espacio que una bodega para poder reuniros. Disponemos de salas acomodadas para realizar reuniones o exposiciones.

Ambas aclimatadas y con todo tipo de detalles para que vuestro evento salga perfecto.

Podéis hacer un break paseando por los antiguos calados o disfrutando de una buena copa de vino.

Contamos con el Jardín de las Variedades, un lugar muy especial para celebrar cualquier tipo de evento: bodas, cumpleaños, aniversarios, presentaciones, etc. Rodeado de viñedos y bañado por el río Ebro. Un enclave que perdurará en el recuerdo de las personas que nos acompañen.

Espacios

- Salas
- Jardín de las Variedades





Intentamos adaptarnos a las necesidades de los clientes ofreciendo diferentes opciones dependiendo del tipo de celebración: picoteos o lunch informales, menús concertados, menú típico riojano, cafés con pastas para eventos de empresa de corta duración…

BODEGAS VALDELANA

Puente Barrihuelo 67, 01340 Elciego (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@bodegasvaldelana.com | 945 60 60 55
www.bodegasvaldelana.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público



MARIDAJE ESTELAR

El Maridaje Estelar es sin duda nuestra actividad estrella. Empieza en la bodega con una visita guiada a nuestros calados subterráneos de los siglos XV y XVI para finalizar en nuestro espectacular paraje "El Jardín de las Variedades", donde fusionamos los dos mundos que más nos apasionan: El VINO y las ESTRELLAS.

Es una de las actividades enoturísticas más premiadas de España. Se sirve la cena tipo catering a la caída del sol compuesta por varios pinchos especialmente ideados para maridar con cada vino. Tras la cena, comienza el maridaje estelar en el que con la ayuda de unas copas luminosas y divisando el firmamento, se maridan 5 vinos con 5 constelaciones.

Para más información, consulta la web del evento.

La gastronomía en el evento: se puede disfrutar, durante la caída del sol, de una cena tipo cocktail compuesta por 6 pinchos (tanto fríos como calientes) y uno dulce para finalizar

Cuándo	Fines de semana de verano
Público	Adultos



RIOJA

BODEGAS VALDELANA

Puente Barrihuelo 67, 01340 Elciego (Álava) | Rioja Alavesa
reservas@bodegasvaldelana.com | 945 60 60 55
www.bodegasvaldelana.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público





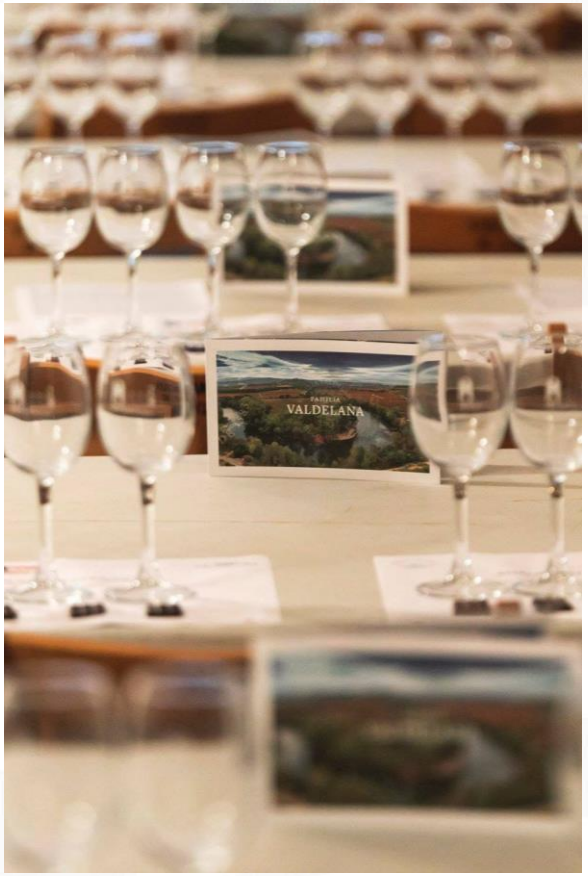
WOOC (WINE, OLIVE OIL AND CHOCOLATE)

Catas en las que fusionamos varios de nuestros mejores vinos con varios de los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra y chocolates de la más alta calidad de todas las partes del mundo.

En este evento también se ofrece cena tipo cocktail y puede tener lugar tanto al aire libre como en nuestro espectacular ático.

La gastronomía en el evento: se ofrece una cena a todos los asistentes consistente en diferentes tapas o pinchos compuestos todos ellos por productos km. 0.

Cuándo	A consultar con la bodega
Público	Adultos



BODEGAS VALDEMAR

Camino Viejo 24, 01320 Oyón (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@valdemar.es | 945 622 188
www.momentosvaldemar.com

Somos una familia bodeguera con 130 años de historia en el mundo del vino de Rioja. Siempre apostando por el mundo del vino y de la gastronomía, ofrecemos visitas maridadas en las que disfrutamos durante el recorrido de diferentes vinos con diferentes maridajes.

Además, organizamos experiencias gastronómicas a medida, muchas de ellas junto a nuestros partners de Basque Culinary Center, la escuela de gastronomía de San Sebastián. Y si no quieres hacer una visita y sólo disfrutar de un buen rato, tenemos una amplia terraza y Wine Bar en el viñedo con una cuidada oferta de tapas y raciones para disfrutar durante los meses de verano.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



RIOJA

BODEGAS VALDEMAR

Camino Viejo 24, 01320 Oyón (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@valdemar.es | 945 622 188
www.momentosvaldemar.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS VALDEMAR

Ofrecemos tanto visitas maridadas con diferentes vinos y tapas para disfrutar del maridaje como una oferta gastronómica en nuestro Wine Bar con terraza en el viñedo; todas nuestras referencias de vino por copa o por botellas acompañadas de raciones o tapas elaboradas.

Ofrecemos tablas de quesos de diferentes variedades, embutidos ibéricos, pinchos y tostadas elaboradas….





Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Terraza en el viñedo

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

BODEGAS VALDEMAR

Camino Viejo 24, 01320 Oyón (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@valdemar.es | 945 622 188
www.momentosvaldemar.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA MARIDADA DE VINO Y GASTRONOMÍA

Una visita 100% inclusiva y accesible en la que realizaremos un recorrido dinámico y sensorial por nuestras bodegas y veremos dos estilos muy diferentes a la hora de elaborar un vino. Compartiremos nuestra pasión por la cultura enológica. Una visita puramente sensorial donde jugaremos con los sentidos del olfato, el tacto y el gusto.

Durante la visita, realizaremos diferentes paradas en diferentes espacios de la bodega y degustaremos 3 vinos seleccionados, maridados con 3 aperitivos. Además habrá de regalo un libro de recetas diseñado en exclusiva por el Basque Culinary Center.



Horario	A consultar con la bodega
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	20€

ALMUERZO EN VIÑEDO

Ofrecemos un almuerzo típico riojano en el viñedo. Una actividad ideal para acercarse a la cultura del vino, la gastronomía riojana más clásica, y al turismo en la naturaleza. Descubre el paisaje de Rioja Alavesa y nuestros viñedos desde el mirador de Altos Valdemar, mientras compartimos un almuerzo típico riojano y una cata con tres vinos de Conde Valdemar.



Horario	A consultar con la bodega
Duración	1 hora
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	15€

RIOJA

BODEGAS VALDEMAR

Camino Viejo 24, 01320 Oyón (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@valdemar.es | 945 622 188
www.momentosvaldemar.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



TALLER DE COCINA CON BASQUE CULINARY CENTER

Talleres de cocina exclusivos con chef de Basque Culinary Center. Realizamos diferentes temáticas: San Valentín, cocina de otoño, de vanguardia….



Horario	A consultar con la bodega
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano
Coste	Según la temática. Media 60€



BODEGAS VALDEMAR

Camino Viejo 24, 01320 Oyón (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@valdemar.es | 945 622 188
www.momentosvaldemar.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados







EVENTOS DE EMPRESA

Imagina una cena entre barricas, un workshop en nuestro botellero, un cóctel entre viñedos. Espacios únicos y exclusivos que aportarán valor añadido a tu empresa. A través de un catering externo, nos adaptamos a las necesidades gastronómicas de tu evento.

Espacios

- **Terraza entre viñedos**: Un amplio espacio con los viñedos como protagonistas exclusivos de la celebración.
- **Botellero Gran Reserva:** espectacular botellero con más de dos millones de botellas dispuestas en jaulones de madera donde descansan durante años los vinos de la familia.
- **Sala Alto de Cantabria**: rinde homenaje nuestro viñedo más antiguo de la familia.
- **Finca del Marquesado Barricas**: desde que entras te transporta a uno de nuestros viñedos más emblemáticos a través de una exposición fotográfica.
- **Salón Entreviñedos**: Un comedor con vistas a nuestros viñedos.







RIOJA

BODEGAS VALDEMAR

Camino Viejo 24, 01320 Oyón (Álava) | Rioja Alavesa
enoturismo@valdemar.es | 945 622 188
www.momentosvaldemar.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público

SARMIENTO PARTY

¡Damos la bienvenida al verano con nuestra Sarmiento Party! Disfruta de un ambiente relajado en un entorno exclusivo. Se realiza en fin de semana durante el mes de julio. ¡A tan solo 5 minutos de Logroño!

Para más información, consulta la web del evento.

La gastronomía en el evento: velada nocturna rodeados de viñedo, con amigos, una parrillada de carne, buen vino y música ambiente.



Cuándo	Durante el mes de julio
Público	Adultos

BRUNCH

¿Te animas a celebrar la llegada de la vendimia con nosotros? En fin de semana durante el mes de septiembre ven a Bodegas Valdemar y disfruta de un brunch entre viñedos de lo más especial. Disfrutaremos de un delicioso brunch dulce y salado en nuestra terraza y en nuestro viñedo, y brindaremos por la nueva vendimia con una copa de nuestro blanco joven.

La gastronomía en el evento: brunch compuesto por alimentos dulces y salados, acompañado de una copa de vino.



Cuándo	Durante el mes de septiembre
Público	Adultos

DOMINGO DE TAPEO

¡Damos la bienvenida al verano con nuestro Domingo de Tapeo! Diviértete en un ambiente relajado en un entorno exclusivo. Disfruta de una mañana perfecta entre viñedos, con amigos, una degustación de tapas, buen vino y música ambiente. ¡A tan solo 5 minutos de Logroño!

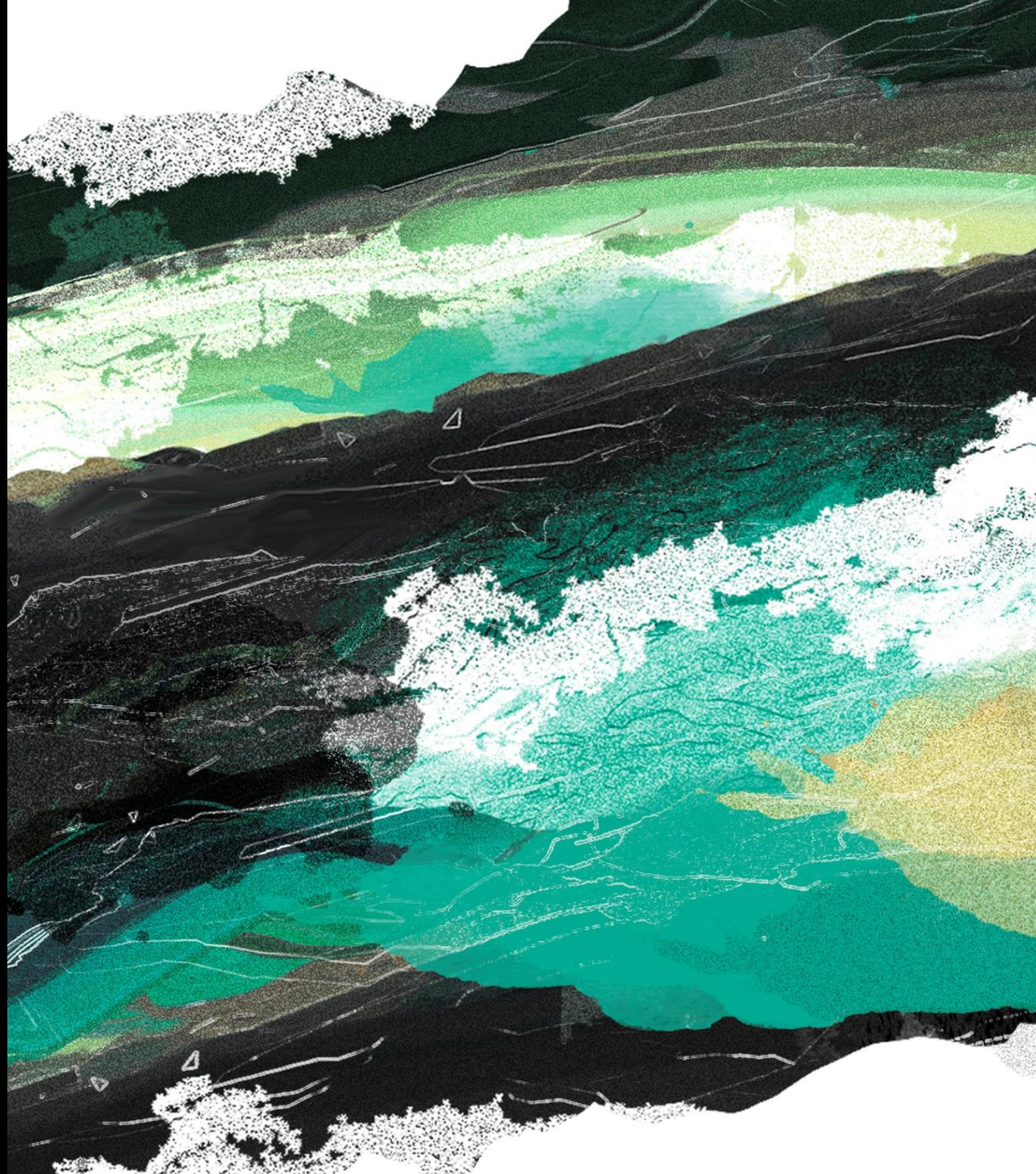
Para más información, consulta la web del evento.

La gastronomía en el evento: degustación de tapas acompañadas de vino.



Cuándo	Durante el mes de julio
Público	Adultos

RIOJA ALTA



BODEGAS AYAGAR

Camino Valpierre S/N, 26223 Hormilleja (La Rioja) | Rioja Alta
correo@bodegasayagar.es | 660 693 330
www.bodegasayagar.es

Bodegas Ayagar está situada en la villa histórica riojana de Hormilleja, en un enclave único digno de visitar. Sus vinos surgen desde el respeto a la tradición que hacen de nuestros caldos un vino con alma.

Un lugar donde podrás reunirte con amigos y disfrutar del momento en nuestro comedor asador, donde encontrarás el sabor de la comida típica riojana de toda la vida, esas patatas y sus chuletillas al sarmiento, unidos con el vino elaborado en nuestra bodega familiar... es un TODO.

Disfruta en compañía de nuestra Bodega y su oferta enogastronómica y el éxito estará asegurado. Saborea La Rioja.

Existe la posibilidad de disfrutar en nuestro mirador ubicado en el exterior de diversas experiencias, desde una cata degustación hasta una comida, todas ellas rodeadas por viñas en cuyo fondo encontramos desde los montes nevados de Valdezcaray, el valle riojano y la sierra vasca.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados



Elige entre una degustación, comida o cena típica riojana en el asador-comedor con vistas al valle riojano o alrededores (siempre con reserva previa al restaurante asador Bodegas Ayagar).

BODEGAS AYAGAR

Camino Valpierre S/N, 26223 Hormilleja (La Rioja) | Rioja Alta
correo@bodegasayagar.es | 660 693 330
www.bodegasayagar.es

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN BODEGAS AYAGAR

En nuestro restaurante podrás disfrutar de los mejores platos de la gastronomía típica riojana acompañados de nuestros mejores vinos.

Entre nuestra amplia oferta gastronómica, en la que además de los platos reservados previamente (con opción de reservar el Menú La Riojana o el Menú Mi Bodega), podrás degustar pinchos o platos de temporada adicionales, destacan los siguientes platos:

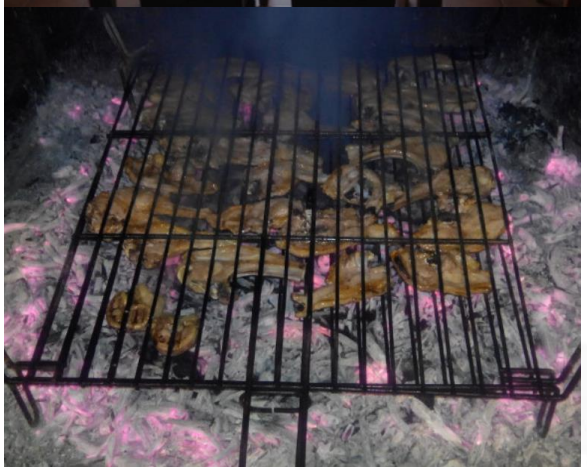
- Patatas a la riojana
- Pinchos típicos riojanos
- Carnes o pescados asados al sarmiento (nuestra especialidad)
- Acompañamientos varios riojanos
- Postres caseros

Todo ello degustado en un ambiente espectacular.

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de mercado/temporada





- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú degustación
- Menú tradicional riojano
- Menú concertado
- Menú de tapas



RIOJA

BODEGAS AYAGAR

Camino Valpierre S/N, 26223 Hormilleja (La Rioja) | Rioja Alta
correo@bodegasayagar.es | 660 693 330
www.bodegasayagar.es

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



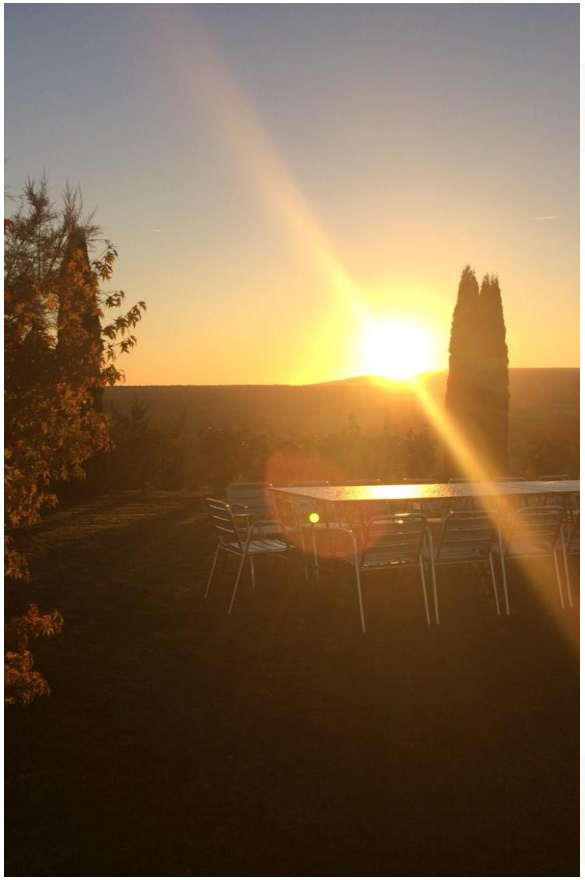
VISITA DEGUSTACIÓN/ALMUERZO

En Bodegas Ayagar podrás disfrutar, tras una visita por la bodega, de una degustación de nuestros vinos, acompañados por una selección de pinchos tradicionales y típicos riojanos.

Somos una bodega familiar, por lo que es importante reservar previamente tanto el día como los platos que compondrán el menú degustación.



Horario	De martes a viernes y fines de semana (en función del número de personas)
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano
Coste	20€



COMIDA RIOJANA

Tras una visita guiada, podrás disfrutar en nuestra bodega de una comida al más puro estilo riojano.

Somos una bodega familiar, por lo que es importante reservar previamente tanto el día como los platos que compondrán el menú degustación.



Horario	De martes a domingo
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano
Coste	35€

BODEGAS AYAGAR

Camino Valpierre S/N, 26223 Hormilleja (La Rioja) | Rioja Alta
correo@bodegasayagar.es | 660 693 330
www.bodegasayagar.es

Reuniones, celebraciones y eventos privados



TODO TIPO DE EVENTOS

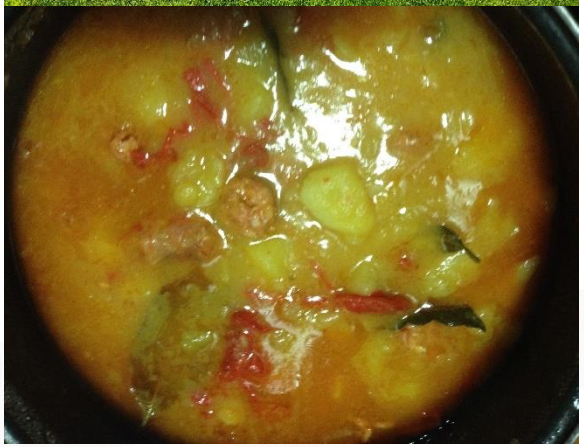
En nuestra Bodega podrás celebrar cualquier tipo de evento privado: en nuestro salón comedor o nuestro mirador.

Nos adaptamos a las necesidades del cliente, acordando siempre con él de forma previa sus preferencias para la celebración de su evento y, en función de lo solicitado, se compone el menú y se determina su importe.

A pesar de las diferencias entre los menús en función de las preferencias de los clientes, aseguramos siempre un menú basado en la gastronomía típica riojana.







RIOJA

BODEGAS BILBAÍNAS

Calle Estación 3, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@bodegasbilbainas.com | 941 310 147
www.vinapomal.com

Bodegas Bilbaínas es un icono de La Rioja Alta con más de 120 años de historia. Sus 250 hectáreas de viñedos junto a la bodega recuerdan a los prestigiosos châteaux franceses. Su bodega, un edificio clásico de 1901, y sus calados subterráneos, los de mayor superficie del territorio, convierten la visita a Bodegas Bilbaínas en imprescindible.

La visita se completa con experiencias gastronómicas que podrás disfrutar en el marco incomparable de la bodega, en sus jardines y viñedos, siempre acompañadas de grandes vinos que ya son un emblema de La Rioja como Viña Pomal, La Vicalanda, Zaco y el espumoso Lumen nacido en 1913 y recuperado como el primer espumoso Denominación de Origen Rioja.

¡Encontrarás propuestas de maridajes perfectos y experiencias que te harán romper tópicos!

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGAS BILBAÍNAS

Calle Estación 3, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@bodegasbilbainas.com | 941 310 147
www.vinapomal.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS BILBAÍNAS

En Bodegas Bilbaínas te ofrecemos la oportunidad de degustar nuestros mejores vinos acompañados de tapas y aperitivos típicos riojanos en nuestro Wine Bar y nuestros emblemáticos espacios exteriores: productos locales seleccionados, embutidos y quesos, tapas y pinchos elaborados, productos gourmet, productos DO... Las experiencias enogastronómicas que se ofrecen son:

- ROMPIENDO TÓPICOS. No somos una bodega de tópicos. Atrévete a romperlos con nuestra selección de maridajes y descubre sensaciones de lo más sorprendentes que no te dejarán indiferente.
- TERRACEO: VINO Y TAPAS, EL MARIDAJE PERFECTO PARA EL FIN DE SEMANA. Los fines de semana te ofrecemos en nuestros espacios indoor y outdoor un maridaje de nuestros vinos con tapas emblemáticas de la hostelería local.



Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Jardines



RIOJA

BODEGAS BILBAÍNAS

Calle Estación 3, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@bodegasbilbainas.com | 941 310 147
www.vinapomal.com

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN BODEGAS BILBAÍNAS

La oferta de restauración de Bodegas Bilbaínas permite a nuestros visitantes conocer la gastronomía tradicional riojana en nuestro comedor de estilo tradicional y acogedor, de la mano de nuestros mejores vinos. Las opciones entre las que se podrá elegir para vivir esta experiencia serán las siguientes:

- MENÚ DEGUSTACIÓN: una degustación en pequeñas raciones para disfrutar con vinos de largo recorrido y complejidad. Servicio a concertar con antelación y a partir de un grupo mínimo de 10 personas.
- MENÚ VIÑA POMAL: menú basado en los productos y platos tradicionales de La Rioja. Servicio a concertar con antelación y a partir de un grupo mínimo de 12 personas.
- MENÚ LA VICALANDA: menú gourmet de cocina elaborada. Servicio a concertar con antelación y a partir de un grupo mínimo de 6 personas.
- PARRILLADA EN EL VIÑEDO: asado al sarmiento. Servicio a concertar con antelación y a partir de un grupo mínimo de 8 personas.



- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto

Ofrecemos...

- Menú tradicional riojano
- Menú concertado
- Menú de tapas



BODEGAS BILBAÍNAS

Calle Estación 3, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@bodegasbilbainas.com | 941 310 147
www.vinapomal.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



PICNIC EN EL VIÑEDO

Esta actividad invita a descubrir el viñedo en una de las épocas más importantes del año, justo antes de la vendimia. En plena naturaleza, se explicará las diferentes técnicas de plantación, el ciclo vegetativo y otros detalles del cultivo de la vid. En la segunda parte de la actividad se disfrutará de un picnic con embutidos y quesos riojanos, acompañados de Viña Pomal blanco y Viña Pomal crianza.



Horario	Todos los días de junio a septiembre
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	25€ adultos, 8€ niños

COMIDA EN EL VIÑEDO

Antigua construcción rústica en piedra en uno de nuestros viñedos más emblemáticos: Viña Zaco. Viñedo adquirido en 1917 y calificado como Viñedo Singular por la DOCa Rioja. La descripción de sus suelos, su orientación, la antigüedad de sus cepas nos permitirán entender la complejidad de los vinos que salen de esta finca y que disfrutaremos con una comida de asado al sarmiento.



Horario	Todos los días de mayo a octubre
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	60€

RIOJA

BODEGAS BILBAÍNAS

Calle Estación 3, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@bodegasbilbainas.com | 941 310 147
www.vinapomal.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



LUNCH EXPRESS

A tu llegada a la bodega puedes encargar un tapas lunch express que prepararemos durante el tiempo que dure tu visita guiada a esta. Posteriormente, te serviremos las tapas elegidas tras la visita. Un picoteo informal perfecto para compartir.



Horario	Todos los días
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	60€

MARIDAJE DE QUESOS Y VINOS

En esta actividad descubriremos los secretos del maridaje, degustando cuatro vinos de nuestra bodega junto con cuatro quesos riojanos especialmente seleccionados. Durante el maridaje se detallarán las características aromáticas, organolépticas y de paladar de cada uno de los vinos y quesos.



Horario	Todos los días bajo petición
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	35€

BODEGAS BILBAÍNAS

Calle Estación 3, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@bodegasbilbainas.com | 941 310 147
www.vinapomal.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados





TODO TIPO DE EVENTOS

En Bodegas Bilbaínas te damos la oportunidad de celebrar cualquier tipo de evento privado en nuestros espacios exteriores y en La Marquesina, nuestro espacio dedicado exclusivamente a la organización de eventos.

Para acompañar tu evento, te proponemos la siguiente oferta gastronómica:

- MENÚ VIÑA POMAL: menú basado en los productos y platos tradicionales de La Rioja. Servicio a concertar con antelación y a partir de un grupo mínimo de 12 personas.
- MENÚ LA VICALANDA: menú gourmet de cocina elaborada. Servicio a concertar con antelación y a partir de un grupo mínimo de 6 personas.

Las propuestas son confeccionadas adhoc para el cliente.

También existe la posibilidad de propuestas de caterings, en función de las necesidades del evento a celebrar un nuestras instalaciones.





RIOJA

BODEGAS BILBAÍNAS

Calle Estación 3, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@bodegasbilbainas.com | 941 310 147
www.vinapomal.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público



La gastronomía en el evento: degustación de los mejores vinos de las bodegas participantes acompañados de tapas gourmet elaboradas por los mejores chefs de La Rioja.



CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

El Barrio de la Estación de Haro, en La Rioja, es un lugar único con más de 150 años de historia, en el que se han elaborado grandes vinos desde mitad del siglo XIX hasta nuestros días, conservando su esencia y manteniendo su magia.

La Cata del Barrio de la Estación es un evento que en 2022 celebrará su 4ª edición (las anteriores fueron en 2015, 2016 y 2018). Se trata de una jornada en la que prestigiosas bodegas del Barrio de la Estación de Haro abren sus puertas para que puedas disfrutar de sus mejores vinos acompañados de tapas gourmet elaboradas por los mejores chefs de la región y de actividades que te harán pasar un día inolvidable (exposiciones de fotografía y arte, conciertos, Street art, etc.)

Un evento muy especial en el que descubrirás el Barrio de la Estación de Haro de la mano de sus excelentes vinos y la gastronomía riojana.

¡No te lo puedes perder!

Para más información, consulta la web del evento.

Cuándo	Durante el mes de junio
Público	Adultos



Otras bodegas de la Guía que también participan en el evento:

- Bodegas y Viñedos de Gómez Cruzado
- Bodega La Rioja Alta
- Bodegas Roda



BODEGAS DAVID MORENO

Carretera de Villar de Torre S/N, 26310 Badarán (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@davidmoreno.es | 941 367 338
www.davidmoreno.es



NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados

Todo comienza cuando, con 33 años, David deja su puesto de Ingeniero Técnico en Seat Barcelona y regresa a su pueblo, Badarán en La Rioja, para dedicarse con pasión al mundo del vino.

En la actualidad, David está acompañado de sus hijas, Gemma y Paula. Los tres trabajan de la mano para dar continuidad a la historia de trabajo, esfuerzo y pasión con la que este proyecto familiar nació.

Hoy elaboran vinos con identidad propia que muestran la tipicidad de esta zona de Rioja, el Alto Najerilla, cuyos viñedos en altura y cepas viejas, aportan a sus vinos personalidad, calidad y respeto al Terroir.

RIOJA

BODEGAS DAVID MORENO

Carretera de Villar de Torre S/N, 26310 Badarán (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@davidmoreno.es | 941 367 338
www.davidmoreno.es

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS DAVID MORENO

En Bodegas David Moreno podrás degustar nuestros mejores vinos acompañados de aperitivos de alta calidad típicos de la gastronomía riojana.

Dentro de la oferta gastronómica de nuestro Wine Bar podrás encontrar:

- Embutidos típicos riojanos (lomo, chorizo, salchichón…)
- Quesos
- Paté con mermelada y tostadas





Nuestros aperitivos hacen un guiño a nuestro pueblo: Badarán. Nuestros clientes siempre tienen la opción de degustar un vino acompañado de estos manjares tan nuestros.

Este servicio puede complementarse con distintas experiencias enoturísticas en nuestra Bodega y viñedos, en las que siempre primará la gastronomía basada en productos locales de alta calidad.

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Restaurante “Entre Barricas”
- Guardaviñas de David
- Terraza superior “A Pie de Viñedo”
- Porche y Jardín de la Bodega
- Club del Vino para los Socios del Club del Vino David Moreno.
- A pie de Viña, al aire libre en el viñedo



BODEGAS DAVID MORENO

Carretera de Villar de Torre S/N, 26310 Badarán (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@davidmoreno.es | 941 367 338
www.davidmoreno.es

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN BODEGAS DAVID MORENO

La oferta de restauración de David Moreno, es una oferta sencilla donde prima la calidad de la materia y el servicio de nuestro personal por encima de todo.

Cocina casera y cuidada. El visitante además de comer, visita la Bodega, charla con nuestro personal y degusta un aperitivo y un vino previo a la misma. Como extra, puede ver cómo nuestro asador, asa las chuletillas al sarmiento que seguidamente degustarán. Chuletillas asadas con sarmientos y cepas propias.

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto
- Cocina de autor (catering eventos)
- Cocina de mercado/temporada



Cocinamos platos de km.0 en los que priorizamos la agricultura cercana y empleamos alimentos de temporada.

Utilizamos sarmientos y cepas viejas de los viñedos de Badarán para asar y "perfumar" las tradicionales chuletillas de cordero y al hacerlo contribuimos a una agricultura sostenible.

Menús basados en la gastronomía local riojana. Patatas con chorizo, caparrones de Anguiano, menestra de la huerta, chuletillas al sarmiento, carrilleras o cordero asado. Todo acompañado por entrantes también de la región.

- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú tradicional riojano
- Menú infantil



RIOJA

BODEGAS DAVID MORENO

Carretera de Villar de Torre S/N, 26310 Badarán (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@davidmoreno.es | 941 367 338
www.davidmoreno.es

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA "ENTRE BARRICAS"

Descubre una historia, un modo de hacer y entender la viticultura. Recorre los calados y siente el mundo del Vino de Rioja de la mano de la pasión de David Moreno.

La visita finaliza en nuestra enoteca donde el visitante degustará 4 vinos acompañados de chorizo, salchichón y pan. Nuestros responsables de Enoturismo guiarán la cata haciendo que sea lo más didáctica, amena y enriquecedora para el visitante.



Horario	Todos los días. Pases mañana/tarde. Bajo petición
Duración	1,5 horas- 1 hora y 45 minutos
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	15€ adulto, 3€ niño

A PIE DE VIÑA

Visita al origen, el viñedo en estado puro, donde descubrirás las variedades blancas y tintas, la importancia del suelo, el terruño, el clima, o los secretos de una Zona. Desde nuestro mirador catarás David Moreno Blanco o Rosado, acompañado de un aperitivo ligero, además de sentir "in situ" el viñedo.

La visita continúa con un paseo por nuestros calados, donde, de la mano de uno de nuestros guías, descubrirás los rincones de la Bodega. Durante la visita degustaremos nuestro David Moreno Crianza Selección de la Familia.

Como broche final, una última cata: David Moreno Reserva acompañado de un aperitivo típico riojano, en nuestra Enotienda.

Horario	Sábados y domingos. No se recomienda en épocas de bajas temperaturas
Duración	2 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	20€ adulto, 3€ niño

RUTA GUARDAVIÑAS

Una ruta de 5 km. por caminos rodeados de viñedos y con el espectacular monte San Lorenzo al fondo para conocer dos Guardaviñas tradicionales edificados en el s. XIX. Tomaremos un almuerzo típico riojano (embutido, queso, aceite, pan y vino) en el Guardaviñas de David. Para los niños, mismo aperitivo más cata de mostos y patatas fritas.

La experiencia continúa con un paseo por nuestros calados, donde descubrirás los rincones de la Bodega. Y además, podrás comer en la bodega si lo deseas.



Horario	Todos los días. Bajo petición (nº mínimo de participantes)
Duración	3 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	35€ adulto, 10€ niño (sin comida) / 65€ adulto, 23€ niño (con comida)

BODEGAS DAVID MORENO

Carretera de Villar de Torre S/N, 26310 Badarán (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@davidmoreno.es | 941 367 338
www.davidmoreno.es

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



MOMENTO GUARDAVIÑAS

Todo comienza con una Ruta Guardaviñas, donde a través de un paseo de 5 km. a través de viñedos, se descubren varios guardaviñas tradicionales, tomando un almuerzo típico riojano en uno de ellos.

A continuación, se visita a la Bodega. Paseando por los calados naturales descubrirás la historia y la pasión de esta bodega familiar donde descansan nuestros vinos en las mejores condiciones de temperatura y humedad.

Como broche final, subiremos al Guardaviñas de David. Una comida privada será servida para ti. A tu ritmo, sin prisas, podrás vivir este momento único. Disfrutar de su paisaje, del viñedo, y como no, de una conversación pausada acompañada de un buen vino.

Mínimo 4 personas.

Horario	Bajo petición
Duración	En función de la reserva
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	85€





VINCANA

La Vincana David Moreno, es una aventura, un juego de enigmas, una experiencia diferente alrededor del mundo del vino. El juego consiste en seguir pistas y resolver enigmas con un tema principal; el Vino. Para resolverlos no necesitas ser un entendido en vinos pero es imprescindible participar y trabajar en equipo para poner a prueba estrategia, habilidad e ingenio.

La Vincana está orientada al turismo familiar, a grupos de amigos con ganas de aprender y divertirse a partes iguales. Nos gusta personalizar y adaptamos las pruebas y recorridos según las características del grupo. Y además, podrás comer en la bodega si lo deseas.

La actividad incluye aperitivo o merienda en el Guardaviñas de David.

Horario	Todos los días bajo petición (requiere nº mínimo de participantes) Actividad recomendada para primavera, verano y otoño
Duración	3 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	35€ adulto, 10€ niño (sin comida) / 65€ adulto, 23€ niño (con comida)

RIOJA

BODEGAS DAVID MORENO

Carretera de Villar de Torre S/N, 26310 Badarán (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@davidmoreno.es | 941 367 338
www.davidmoreno.es

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



JORNADA DE VENDIMIA

Nuestra propuesta otoñal es vivir una experiencia completa de vendimia: muestreando, catando, cortando uva, pisándola al estilo tradicional, prensado el mosto etc. Haremos un almuerzo de viticultor en el Guardaviñas de David y visitaremos la bodega para comprobar los pasos que seguirá nuestro vino, terminando con una cata especial de barricas del Santuario Vobiscum.

Una jornada única para niños y adultos. Cada uno disfruta a su modo, pero estamos seguros de que todos se llevarán un grato recuerdo y el recuerdo único de ser viticultor por un día. Y además, podrás comer en la bodega si lo deseas.



Horario	En época de vendimia. Todos los días bajo petición (requiere nº mínimo de participantes)
Duración	4 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	35€ adulto, 20€ niño (sin comida) / 65€ adulto 33€ niño (con comida)

ENOTURISMO + GASTRONOMÍA

Denominado así debido a que las reservas de gastronomía para nuestro restaurante disfrutan previamente de una degustación de 1 vino más aperitivo y visita guiada.

Cocinamos platos de km. 0 en los que priorizamos la agricultura cercana y empleamos alimentos de temporada.

El servicio de gastronomía incluye: cata + visita. Actividades que desarrollarán previas a la comida., donde se podrá elegir el Menú del Valle o Menú Riojano.

Horario	Todos los días. Bajo petición (nº mínimo de participantes)
Duración	3 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	39€ adulto, 15€ niño



PICNIC

En el jardín, porche o "A Pie de Viña". Si lo que te apetece es una comida tranquila, ligera, y al aire libre, el servicio de picnic es tu mejor opción. Además, previo a la recogida de tu cesta, visitarás la Bodega por libre, para que puedas pasear por nuestros calados y descubrir cómo se elaboran nuestros vinos.

Nuestras cestas incluyen lo necesario para que disfrutes "a tu ritmo" de un auténtico picnic: tortilla de patata, croquetas caseras, ensalada, paté, embutido, fruta, agua, y por supuesto vino David Moreno. Además de todo lo necesario para tu comodidad: manta, mantel y menaje, Sencillo, práctico, y sobre todo, muy divertido.



Horario	Todos los días. Bajo petición. Recomendada para primavera, verano y principios de otoño
Duración	En función de la reserva
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	30€ cesta para 2 personas, 55€ cesta para 4 personas

BODEGAS DAVID MORENO

Carretera de Villar de Torre S/N, 26310 Badarán (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@davidmoreno.es | 941 367 338
www.davidmoreno.es

Reuniones, celebraciones y eventos privados

TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

Para la celebración de eventos en nuestra bodega trabajamos de la mano del catering "Singularis" y su responsable Emilio Suarez.

Según sus propias palabras: "Con más de 12 años en el sector, somos una empresa referente en crear experiencias gourmet a través de nuestro catering, cocinando en destino y buscando un equilibrio global entre la tradición, los toques de vanguardia y la sostenibilidad".





Nos encargamos de gestionar y contratar:

- Servicios técnicos y audiovisuales.
- Música en directo/DJ.
- Decoración floral
- Necesidades de cartelería y papelería.
- Servicio de animación para niños.
- Facilidad en la búsqueda de alojamiento (acuerdos con hoteles)

Para que no tengas que ocuparte de nada, solo de disfrutar.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Calle Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@grupoeguizabal.com | 941 251 290
www.francoespanolas.com

Situada a orillas del río Ebro, Bodegas Franco-Españolas es la única bodega centenaria en el casco urbano de Logroño, a tan sólo 5 minutos a pie del barrio histórico de la ciudad y de la famosa Calle del Laurel.

Desde 2009, esta bodega familiar desarrolla una propuesta enoturística innovadora y de calidad, referente en la DOCa de Rioja y premiada con el Best Of Wine Tourism. Visitas guiadas y tradicionales catas, visitas con comida, vendimia con niños, maridajes y una completa agenda cultural de reconocido prestigio, completan su oferta.

Visitar Bodegas Franco Españolas es descubrir una de las grandes bodegas de La Rioja, donde se compagina el respeto por la tradición con la innovación tecnológica, para conseguir los grandes vinos Bordón y Diamante que avalan una trayectoria desde 1890.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Calle Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@grupoeguizabal.com | 941 251 290
www.francoespanolas.com

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Bodegas Franco-Españolas se pone al servicio de cada visitante, adaptando sus salas y reinterpretando sus espacios. Un edificio centenario, de original arquitectura y extraordinaria belleza.

Nuestro equipo de cocina aúna lo mejor de la cocina tradicional riojana con las técnicas culinarias más modernas para crear platos innovadores con los que sorprender, sin alejarse de las virtudes que caracterizan a la gastronomía típica de La Rioja. Nuestros vinos Bordón y Diamante, se disfrutan mejor si se acompañan de buena gastronomía. Bodegas Franco-Españolas dispone de dos líneas de cocina: una más tradicional y otra de vanguardia.

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de vanguardia
- Cocina de autor
- Cocina fusión/internacional

Ofrecemos...

- Menú tradicional riojano
- Menú ejecutivo
- Menú concertado
- Menú infantil
- Menús de cóctel





- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

RIOJA

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Calle Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@grupoeguizabal.com | 941 251 290
www.francoespanolas.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA + DEGUSTACIÓN

Visita nuestra Bodega centenaria realizando un recorrido guiado de los diferentes espacios centenarios que han visto pasar la historia de Rioja desde 1890: Sala de los Tinos, sala de barricas, botellero antiguo... Descubrirás los misterios y secretos para elaborar grandes vinos durante más de un siglo.

Después de la visita podrás degustar en el Wine Bar dos vinos de nuestra gama Bordón o Diamante, acompañados de un aperitivo tradicional riojano de salchichón y chorizo.



Horario	De martes a viernes: 11:00 h, 12:00 h, 13:00 h, 17:00 h y 18:00 h Sábados: 10:00 h, 10:30 h, 11:00 h, 11:30 h, 14:00 h, 17:00 h y 18:00 h
Duración	45 minutos
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	15€

VISITA EDICIÓN LIMITADA

Recorre nuestra bodega centenaria en una exclusiva visita. Conocerás el proceso de elaboración y crianza del vino a través de los diferentes espacios de nuestra bodega: Sala de los Tinos, salas de barricas, trasiega, sala Diamante, botellero antiguo... Finalizaremos la visita con una cata dirigida de 3 de nuestros vinos edición limitada: Talla de Diamante, Bordón Viña Sole Reserva, Bordón d'Anglade Reserva. Durante la cata, se hará una introducción al maridaje, poniendo a prueba el sentido del olfato y del gusto. Se degustará un aperitivo tradicional de embutido riojano.



Horario	Sábados a las 12:00 h
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano
Coste	30€

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Calle Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@grupoeguizabal.com | 941 251 290
www.francoespanolas.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA + CATA RIOJA VS. RIBERA

Recorre nuestra bodega centenaria en una exclusiva visita. Conocerás el proceso de elaboración y crianza del vino a través de los diferentes espacios de nuestra bodega y la historia de nuestras bodegas: Bodegas Franco-Españolas de la DOCa de Rioja y Bodegas Valparaíso de la DO de Ribera del Duero. Finalizaremos la visita con una cata dirigida de 4 de nuestros vinos: Bordón d'Anglade Crianza Ed. Limitada vs Valparaíso Crianza y Bordón d'Anglade Reserva Ed. Limitada vs Raíces de Valparaíso Ed. Limitada. ¡Descubrirás las grandes diferencias entre la DOCa de Rioja y la DO de Ribera de Duero! Dos proyectos enológicos diferentes bajo la batuta de la Familia Eguizábal. Incluye degustación de embutido riojano.



Horario	Sábados de invierno a las 13:00 h
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano
Coste	32€

VISITA + CATA DE VINOS BLANCOS

Recorre nuestra bodega centenaria en una exclusiva visita. Conocerás el proceso de elaboración y crianza del vino a través de los diferentes espacios de nuestra bodega y su historia y los vinos de la Doca Rioja.

Finalizaremos la visita con una cata dirigida de 4 de nuestros vinos blancos: Bordón Blanco, Talla de Diamante, Bordón Viña Sole Reserva Ed. Limitada y Diamante de Graciela.

Descubrirás las grande diferencias entre los vinos jóvenes y envejecidos, los secos y los semidulces y aprenderás sobre las principales variedades blancas utilizadas en la Doca Rioja. Incluye degustación de embutido y queso riojanos.



Horario	Sábados de verano a las 13:00 h
Duración	1 hora y 45 minutos
Idiomas	Castellano
Coste	30€

RIOJA

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Calle Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@grupoeguizabal.com | 941 251 290
www.francoespanolas.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados







TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

La historia, la arquitectura y la excepcional ubicación de Bodegas Franco Españolas (a 5 minutos caminando del centro de Logroño) nos permiten ofrecer una gran variedad de posibilidades personalizables para la celebración de vuestro evento.

Las salas y salones de bodega se reconvierten para dar cabida a ceremonias, congresos, conciertos, exposiciones, cócteles, banquetes o cualquier tipo de evento. Una oferta diferenciada y original en todos sus aspectos, desde los lugares y espacios donde desarrollarlos, hasta las opciones de ocio y entretenimiento de las que podrán disfrutar los asistentes.



Espacios

- Salón Marcos Eguizábal
- Sala de los Tinos
- Sala de los Arcos
- Salón El Refugio
- Jardín exterior
- Casa del Guarda

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Calle Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@grupoeguizabal.com | 941 251 290
www.francoespanolas.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público





SUENA VERANO CON DIAMANTE

Tres noches de conciertos al aire libre disfrutando de cultura, vino y gastronomía. El evento se organiza durante el mes de junio, con una duración aproximada de 3 días, variando las fechas al igual que el elenco de artistas en función de la edición celebrada.

Tanto durante las sesiones como durante el concierto, el servicio de vino y gastronomía estará disponible para que los visitantes puedan disfrutar de una experiencia enogastronómica única.

Para más información, consulta la web del evento.

La gastronomía en el evento: durante todo el evento se ofrecerá jamón, tablas de queso, pizzas recién horneadas, etc.

Cuándo	Durante el mes de junio
Público	Todos los públicos





RIOJA

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Calle Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@grupoeguizabal.com | 941 251 290
www.francoespanolas.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público





CINE DE VERANO, DESCARADAMENTE CLÁSICO

Cada verano desde hace 8 años, los patios y jardines de Bodegas Franco-Españolas se convierten en improvisado cine al aire libre

Recuperando uno de los placeres del verano de toda la vida, el cine en VOSE se proyecta cada jueves de julio con la caída del sol. La música, el vino y la gastronomía son los teloneros de una noche de cine como las de antes. El Cine de Verano de Bodegas Franco-Españolas se ha convertido en un imperdible de la agenda cultural de Logroño, colgando año tras año, sesión tras sesión, el cartel de "no hay entradas". La apertura de puertas se realiza a partir de las 19:30 de la tarde, con una sesión de DJ para amenizar la espera, el comienzo de la película tiene lugar con la caída del sol, sobre las 22:00.

El servicio de vino y gastronomía estará disponible a lo largo de toda la jornada.

Para más información, consulta la web del evento.

La gastronomía en el evento: durante todo el evento se ofrecerá jamón, tablas de queso, pizzas recién horneadas, etc.

Cuándo	Los jueves del mes de julio
Público	Todos los públicos

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Calle Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@grupoeguizabal.com | 941 251 290
www.francoespanolas.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público





MUWI LA RIOJA MUSIC FEST

4 días para disfrutar de un festival único, una oportunidad de recorrer libremente la bodega y sus rincones centenarios. Un espacio idóneo para disfrutar de este festival.

Podrás degustar los diferentes vinos, identificar cada una de sus variedades y elaborar tu propio vino en las salas de la bodega. También disfrutarás de la mejor música en vivo de grandes artistas y podrás bailar con los mejores dj´s.

Vivirás una auténtica experiencia riojana, disfrutando de nuestra gastronomía con diferentes foodtrucks y por supuesto de nuestra cultura vinícola.

Para más información, consulta la web del evento.

La gastronomía en el evento: Fast food reinventada y de calidad en las foodtrucks y gastronomía 100% riojana como chuletillas al sarmiento, patatas a la riojana, arroces y una oferta de pinchos riojanos variada.

Cuándo	Último fin de semana de agosto
Público	Todos los públicos





RIOJA

BODEGAS Y VIÑEDOS GÓMEZ CRUZADO

Avenida de Vizcaya 6, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
bodega@gomezcruzado.com | 941 312 502
www.gomezcruzado.com

Ubicada en el corazón del Barrio de la Estación de Haro desde 1886, Gómez Cruzado es la bodega más pequeña de esta localización que cuenta con la mayor concentración de bodegas centenarias de todo el mundo.

Dirigida desde hace una década por el enólogo David González, la bodega cuenta con un equipo joven con la misión de revitalizar el proyecto no solo desde el punto de vista enológico si no también desde el punto de vista enoturístico, donde la hospitalidad y la cultura del detalle la convierten en una parada obligatoria para los viajeros que quieren disfrutar de Rioja sin mirar el reloj.

Gómez Cruzado es hoy la 'bodega boutique' del Barrio de la Estación de Haro, con una producción anual cercana a las 200.000 botellas. Nuestro proyecto aglutina los ingredientes necesarios para hacer vinos de altísima calidad, marcados por el origen y la tipicidad, apostando por el estilo de los 'vinos finos' del Barrio de la Estación de Haro.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGAS Y VIÑEDOS GÓMEZ CRUZADO

Avenida de Vizcaya 6, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
bodega@gomezcruzado.com | 941 312 502
www.gomezcruzado.com

Degustación de vinos y gastronomía



Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.



GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS GÓMEZ CRUZADO

En Gómez Cruzado te ofrecemos la oportunidad de degustar nuestra completa gama de vinos acompañados de distintos aperitivos en nuestro Wine Bar, al que podrás acceder de forma libre, sin cita previa.

Los aperitivos o productos gourmet que podrás degustar junto con nuestros vinos por copas son los siguientes:

- Chorizo y salchichón de Clavijo (Lardero)
- Patatas fritas Pafritas (Navarrete)
- Queso Comté (Francia)
- Queso Parmegiano Reggiano (Italia)
- Paté de pato Etxenike (Navarra)

Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Terraza





RIOJA

BODEGAS Y VIÑEDOS GÓMEZ CRUZADO

Avenida de Vizcaya 6, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
bodega@gomezcruzado.com | 941 312 502
www.gomezcruzado.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA GUIADA

Visita guiada a la bodega con cata comentada de 4 vinos acompañados de tostadas de pan con aceite DOP Rioja variedad Royuela de la almazara de Ollauri, chorizo y salchichón de Clavijo (Lardero).



Horario	De lunes a domingo a las 11.00h y a las 12.30h.
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	25€

CATA PREMIUM

Visita privada a la bodega con cata de seis vinos acompañados de queso Parmegiano Reggiano y Comté y jamón ibérico.



Horario	Bajo petición. Imprescindible fijar cita con 24 horas de antelación. Grupos máximos de 10 personas
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	50€

CATA FLIGHT

Cata comentada de 5 vinos acompañado de tostadas de pan con aceite DOP Rioja variedad Royuela del la almazara de Ollauri.



Horario	A consultar con la bodega
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	A consultar con la bodega

BODEGAS Y VIÑEDOS GÓMEZ CRUZADO

Avenida de Vizcaya 6, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
bodega@gomezcruzado.com | 941 312 502
www.gomezcruzado.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público



La gastronomía en el evento: degustación de los mejores vinos de las bodegas participantes acompañados de tapas gourmet elaboradas por los mejores chefs de La Rioja.



CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

El Barrio de la Estación de Haro, en La Rioja, es un lugar único con más de 150 años de historia, en el que se han elaborado grandes vinos desde mitad del siglo XIX hasta nuestros días, conservando su esencia y manteniendo su magia.

La Cata del Barrio de la Estación es un evento que en 2022 celebrará su 4ª edición (las anteriores fueron en 2015, 2016 y 2018). Se trata de una jornada en la que prestigiosas bodegas del Barrio de la Estación de Haro abren sus puertas para que puedas disfrutar de sus mejores vinos acompañados de tapas gourmet elaboradas por los mejores chefs de la región y de actividades que te harán pasar un día inolvidable (exposiciones de fotografía y arte, conciertos, Street art, etc.)

Un evento muy especial en el que descubrirás el Barrio de la Estación de Haro de la mano de sus excelentes vinos y la gastronomía riojana.

¡No te lo puedes perder!

Para más información, consulta la web del evento.

Cuándo	Durante el mes de junio
Público	Adultos



Otras bodegas de la Guía que también participan en el evento:

- Bodegas Bilbaínas
- Bodega La Rioja Alta
- Bodegas Roda



RIOJA

BODEGA LA RIOJA ALTA

Avenida Vizcaya 8, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
info@riojalta.com | 941 310 346
www.riojalta.com

Calidad, elegancia, innovación, sentimiento y evolución. Son los pilares sobre los que cinco familias apasionadas por el vino fundaron en 1890 la "Sociedad Vinícola de La Rioja Alta". Hoy, sus descendientes encabezan una familia de bodegas compuesta por LA RIOJA ALTA, entre otras.

La "Q" de calidad turística y los continuados Certificados de Excelencia en Tripadvisor avalan su dilatada trayectoria enoturística. La terraza, el lugar perfecto para conversar mientras se disfruta de un vino, sus salones para reuniones empresariales o su tienda y Wine Bar, en los que degustar vinos por copas muestran la pasión por las cosas bien hechas. Esta afirmación se confirma si la visita guiada se culmina en uno de sus tres comedores privados. La mejor gastronomía, tradicional e innovadora, se une a una selección de exquisitos vinos que redondearán la experiencia. Todo ello en un ambiente confortable y elegante y con la perfecta atención de un equipo que garantiza un trato exquisito y personalizado Siempre con el objetivo de que los visitantes experimenten, en primera persona, la magia de vivir el vino.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Oferta de restauración
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



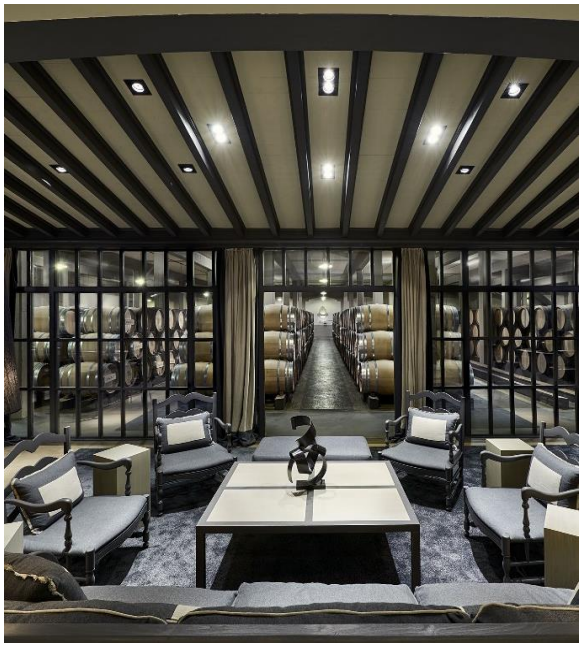
BODEGA LA RIOJA ALTA

Avenida Vizcaya 8, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
info@riojalta.com | 941 310 346
www.riojalta.com

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN LA RIOJA ALTA

En un ambiente privado, elegante y totalmente personalizado, la exquisita gastronomía cobra un gran protagonismo como complemento perfecto para los vinos de la bodega.



Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana

Para ello, nuestro equipo de cocina es el encargado de elaborar, el mismo día de la reserva, todos los platos en los que conjugamos el recetario tradicional riojano, ensalzado con una selección de exquisitos productos locales km. 0 y de temporada, junto a otras sugerentes creaciones más innovadoras.

Nuestra propuesta comienza con tres aperitivos, todos de "bocado", para continuar con un primer y segundo plato y finalizar con una deliciosa repostería casera. A lo largo de la comida, os obsequiaremos con uno de nuestros vinos blancos gallegos, así como con el crianza Viña Alberdi y nuestro vino más emblemático, Viña Ardanza. Un maridaje perfecto en un espacio único pensado para disfrutar en familia o con amigos.

El menú elegido debe ser el mismo para todos los comensales.

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición



Ofrecemos...

- Menú concertado

RIOJA

BODEGA LA RIOJA ALTA

Avenida Vizcaya 8, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
info@riojalta.com | 941 310 346
www.riojalta.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados

EVENTOS DE EMPRESA

En Bodega La Rioja Alta podrás celebrar tu reunión de empresa de lunes a viernes durante todo el año.

Ofrecemos para tu evento distintos espacios polivalentes, entre ellos, nuestros comedores privados.

Capacidad máxima: 40 personas.





Espacios

Salas polivalentes equipadas con el material necesario para celebrar su evento o reunión de empresa:

- Sala Don Guillermo
- Aula

BODEGA LA RIOJA ALTA

Avenida Vizcaya 8, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
info@riojalta.com | 941 310 346
www.riojalta.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público



La gastronomía en el evento: degustación de los mejores vinos de las bodegas participantes acompañados de tapas gourmet elaboradas por los mejores chefs de La Rioja.



CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

El Barrio de la Estación de Haro, en La Rioja, es un lugar único con más de 150 años de historia, en el que se han elaborado grandes vinos desde mitad del siglo XIX hasta nuestros días, conservando su esencia y manteniendo su magia.

La Cata del Barrio de la Estación es un evento que en 2022 celebrará su 4ª edición (las anteriores fueron en 2015, 2016 y 2018). Se trata de una jornada en la que prestigiosas bodegas del Barrio de la Estación de Haro abren sus puertas para que puedas disfrutar de sus mejores vinos acompañados de tapas gourmet elaboradas por los mejores chefs de la región y de actividades que te harán pasar un día inolvidable (exposiciones de fotografía y arte, conciertos, Street art, etc.)

Un evento muy especial en el que descubrirás el Barrio de la Estación de Haro de la mano de sus excelentes vinos y la gastronomía riojana.

¡No te lo puedes perder!

Para más información, consulta la web del evento.

Cuándo	Durante el mes de junio
Público	Adultos



Otras bodegas de la Guía que también participan en el evento:

- **Bodegas Bilbaínas**
- **Bodegas y Viñedos de Gómez Cruzado**
- **Bodegas Roda**



RIOJA

BODEGAS LECEA

Calle de las Cuevas 246, Barrio de las Bodegas, 26340 San Asensio (La Rioja) | Rioja Alta
enoturismo@bodegaslecea.com | 685 010 400
www.bodegaslecea.com

Bodegas Lecea se ubica en el Histórico Barrio de Las Cuevas de San Asensio. En este mismo cerro existen más de 300 bodegas cueva construidas en el siglo XVI por los agricultores del pueblo para la guarda de vinos a temperatura constante de 13º. La Familia Lecea ha mantenido cuatro calados cueva en funcionamiento hasta nuestros días.

La vista a esta bodega nos trasladará hasta los orígenes del vino de Rioja, podrás sumergirte en los ellos a través del recorrido por sus calados del siglo XVI, junto a la mejor gastronomía riojana.

Disfruta de un menú Riojano "patatas y chuletillas" en el comedor de la bodega o de un almuerzo a pie de viña tras un paseo en carro de caballos. Todo ello, por supuesto, acompañado de una selección de nuestros mejores vinos elaborados de manera artesanal con técnicas como el pisado de la uva.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGAS LECEA

Calle de las Cuevas 246, Barrio de las Bodegas, 26340 San Asensio (La Rioja) | Rioja Alta
enoturismo@bodegaslecea.com | 685 010 400
www.bodegaslecea.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS LECEA

Disfruta de una degustación de nuestros mejores vinos en nuestro Wine Bar:

- Corazón de Lago: vino de maceración carbónica elaborado mediante la técnica tradicional del pisado de la uva. Fresco y frutal, como los auténticos Riojas de antaño que disfrutaron nuestros abuelos.
- Reserva Lecea: un clásico de Rioja con 30 meses en barrica de roble y 12 meses en botella.
- Blancos: a elegir un semidulce de Malvasía o seco Chardonnay Crianza.





Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Las catas de vinos se acompañan de degustaciones de productos locales seleccionados: salchichón y chorizo riojano acompañado de queso de cameros de la sierra riojana. Es necesario realizar una reserva previa para acudir al Wine Bar.



Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Terraza

RIOJA

BODEGAS LECEA

Calle de las Cuevas 246, Barrio de las Bodegas, 26340 San Asensio (La Rioja) | Rioja Alta
enoturismo@bodegaslecea.com | 685 010 400
www.bodegaslecea.com

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN BODEGAS LECEA

Ofrecemos un menú Riojano en el comedor rústico de nuestra bodega del siglo XVI. Comida casera con las típicas patatas a la Riojana y las chuletillas asadas al sarmiento, como seña de identidad de La Rioja.

El menú incluye 4 entrantes, postre, café, chupito y vino crianza o reserva de Bodegas Lecea.

La visita a la bodega previa a la comida es un imprescindible para sumergirse en los orígenes del del vino de Rioja recorriendo los más de 300 metros subterráneos de nuestros calados del s. XVI.



Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana



Consultar con la bodega si no se llega al número de personas requerido: 10 pax.

- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú tradicional riojano
- Menú infantil



BODEGAS LECEA

Calle de las Cuevas 246, Barrio de las Bodegas, 26340 San Asensio (La Rioja) | Rioja Alta
enoturismo@bodegaslecea.com | 685 010 400
www.bodegaslecea.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



GASTRONOMÍA RIOJANA

Visita a la bodega del siglo XVI con degustación de 3 vinos + menú típico riojano en nuestro comedor, cocinaremos para ti unas patatas con chorizo y chuletillas para chuparse los dedos.



Horario	Todos los días a partir de 10 pax a las 12:30 h o 13:30 h
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	42€

PASEO ENTRE VIÑEDOS CON BICICLETA ELÉCTRICA

Disfruta de un agradable paseo en bicicleta eléctrica entre los hermosos viñedos de San Asensio. Una manera divertida, cómoda y sostenible de aprender sobre la agricultura y paisaje riojano acompañados de un guía.

La actividad incluye visita guiada a la bodega del siglo XVI con cata de 3 vinos. Posibilidad de completar la experiencia con un almuerzo riojano.

La actividad se realiza para 4 personas. Consultar con la bodega para otro número.

Horario	Consultar con la bodega
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	35€



VISITA BODEGA: CALADOS DEL SIGLO XVI CON DEGUSTACIÓN DE 3 VINOS



La parada obligatoria en Bodegas Lecea es una visita guiada a sus cuatro calados comunicados, excavados en la roca hace más de 500 años. Incluye cata comentada de tres de nuestros vinos.

Posibilidad de añadir una tabla de embutidos riojanos para degustar con los vinos.

Horario	De lunes a viernes a las 12:00 h. Sábado y domingo 11:00 h y 12:30 h
Duración	1 hora
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	10€ solo visita, 15€ con tabla de embutidos

RIOJA

BODEGAS LECEA

Calle de las Cuevas 246, Barrio de las Bodegas, 26340 San Asensio (La Rioja) | Rioja Alta
enoturismo@bodegaslecea.com | 685 010 400
www.bodegaslecea.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas

VISITA PREMIUM: VISITA AL VIÑEDO CON ACTIVIDAD VITÍCOLA, ALMUERZO Y BODEGA

Siéntete agricultor por un día y acompáñanos en las tareas de la poda, espergura o la vendimia en cada momento del año. El tour te mostrará todas las técnicas del oficio. Para acompañar la actividad y reponer fuerzas haremos una cata y almuerzo a pie de viña: tortilla de patata casera, embutido riojano, queso Cameros, tomate de la huerta, pan de pueblo y vino. A continuación visita a la bodega del siglo XVI con cata de vinos comentada.



Horario	Todos los días a partir de 4 pax a las 10:30 h
Duración	3 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	35€

PASEO EN CARRO DE CABALLOS

Como si de otro siglo se tratase, en Bodegas Lecea te ofrecemos la posibilidad disfrutar de un Paseo en carro de caballos o mulas entre los colores de los viñedos en todas sus etapas del año.

A continuación visita a la bodega del siglo XVI con cata de 3 vinos. Posibilidad de acompañar la visita con tabla de embutido riojano.



Horario	Todos los días a partir de 6 pax a las 10:30 h
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	40€, 45€ con tabla de embutidos

BODEGAS LECEA

Calle de las Cuevas 246, Barrio de las Bodegas, 26340 San Asensio (La Rioja) | Rioja Alta
enoturismo@bodegaslecea.com | 685 010 400
www.bodegaslecea.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados



TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

Celebra tu evento con nosotros y vive un auténtica experiencia gastronómica riojana a través un recorrido por los calados del siglo XVI con cata de vinos comentada y a continuación, un menú casero de patatas y chuletillas ¡para chuparse los dedos!

Disponemos de un amplio y acogedor salón comedor para la organización de eventos y, en algo menos de un año, dispondremos de varios espacios de nueva construcción dedicados a la celebración de eventos.

Ofrecemos...

- Menú tradicional riojano
- Menú para niños
- Almuerzos a la riojana: tortilla de patata casera, jamón, queso, embutido, tomate, pan de pueblo y vino.

Podrás conocer a fondo nuestra Bodega y entorno viviendo la experiencia de visita al viñedo familiar con almuerzo. El tour se realiza junto un agricultor profesional que te mostrará todas las técnicas del oficio. Para acompañar la actividad y reponer fuerzas haremos una cata y almuerzo a pie de viña: tortilla de patata casera, embutido y queso riojano, tomate de la huerta, pan de pueblo y vino Lecea.



Capacidad máxima para 60 personas.



RIOJA

BODEGAS LECEA

Calle de las Cuevas 246, Barrio de las Bodegas, 26340 San Asensio (La Rioja) | Rioja Alta
enoturismo@bodegaslecea.com | 685 010 400
www.bodegaslecea.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público

FIESTA DEL PISADO DE LA UVA

Premiada por las Rutas del Vino de España como la Mejor Experiencia Enoturística Nacional. Una Fiesta que recupera la antigua tradición de pisar la uva para la elaboración de un vino de Maceración Carbónica, como los antiguos de Rioja.

El evento consta de actividades para niños y adultos como mercado de productos artesanos, degustaciones gastronómicas, talleres o paseos en carro de caballos y ya se ha convertido en un referente nacional en la época de vendimia.

Para más información, consulta la web del evento.



La gastronomía en el evento:

- **Degustación de choricillo escaldado.**
- **Degustación de vinos.**
- **Posibilidad de menú riojano en nuestro comedor.**

Cuándo	Último fin de semana de octubre o primero de noviembre, después de la vendimia
Público	Todos los públicos

LOS PASEOS DEL VINO

Jornada de puertas abiertas donde se ofrecen visitas a la bodega con degustación de vinos y almuerzos con la posibilidad de paseos en carro de caballos entre viñedos.

La gastronomía en el evento:

- **Almuerzos con tortilla de patata casera, jamón, queso, embutido, tomate, pan de pueblo.**
- **Degustación de vinos.**

Cuándo	Varios fines de semana durante el verano
Público	Todos los públicos



BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Carretera de Logroño S/N, 26350 Cenicero (La Rioja) | Rioja Alta
comunicacion@marquesdecaceres.com | 941 454 744
www.marquesdecaceres.com

Marqués de Cáceres combina lo mejor de la tradición con un toque de innovación para resaltar la delicadeza y la elegancia de sus vinos. Con un progreso dinámico a lo largo de los años, esta bodega familiar se ha convertido en una de las principales embajadoras de los vinos españoles en el mundo que ofrece una gama completa de vinos tintos, blancos y rosados de primera clase.

Marqués de Cáceres es una empresa familiar fundada en 1970 en Rioja Alta por Enrique Forner, un visionario que ganó una larga experiencia de vino en Francia en Château Larose-Trintaudon y Château Camensac, Grand Cru Classé en Haut-Médoc.

La apuesta de Marqués de Cáceres en el terroir se centra de forma constante en extraer el carácter único de sus viñedos singulares mediante el uso de la artesanía para la elaboración de sus caldos.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



Elegancia, distinción y consistencia en la calidad son los atributos emblemáticos de los vinos excepcionales de esta bodega de renombre internacional.

Unos vinos que maridan excelentemente con gran variedad de platos y productos.

RIOJA

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Carretera de Logroño S/N, 26350 Cenicero (La Rioja) | Rioja Alta
comunicacion@marquesdecaceres.com | 941 454 744
www.marquesdecaceres.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA Y CATA CON DEGUSTACIÓN DE QUESOS/JAMÓN/EMBUTIDO D.O.

Disfruta de una visita a nuestra bodega diferente, en la que podrás descubrir nuestros mejores vinos acompañados por una cuidada selección de quesos / jamones / embutidos de diferentes Denominaciones de Origen de nuestro país. La tabla de quesos se acompañará de pan artesanal elaborado en el pueblo o picos tradicionales.



Horario	De lunes a viernes a las 11:00 h y a las 16:00 h. Sábados 11:00 h y 13:00 h
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	25€

VISITA + CORTADOR DE JAMÓN

Visita guiada a la bodega finalizando con la cata de 2 vinos (MdC Crianza y Excellens Cuvée) junto a una degustación de jamón ibérico cortado a cuchillo por un profesional en directo.

Se realizará en un lugar especial en la bodega y con un grupo mínimo de personas.

Horario	A consultar con la bodega
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	30€



VISITA + CURSO INICIACIÓN YOGA + TAPAS SALUDABLES

Visita exprés a la bodega y curso de iniciación al yoga. Al finalizar se catarán 2 vinos de la bodega acompañados de tapas saludables.



Horario	A consultar con la bodega
Duración	2,5 horas
Idiomas	Castellano
Coste	25€

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Carretera de Logroño S/N, 26350 Cenicero (La Rioja) | Rioja Alta
comunicacion@marquesdecaceres.com | 941 454 744
www.marquesdecaceres.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados



EVENTOS DE EMPRESA

Se celebran reuniones o eventos de empresa previa petición.

Nosotros nos encargamos de todo lo que nuestros clientes necesiten siguiendo sus indicaciones y gustos.

Ofrecemos...

- Desayuno
- Brunch
- Comidas
- Servicio de catering a gusto del cliente

Si el evento de empresa se realiza por la mañana, se pondrán a disposición del cliente a la llegada de los participantes:

- Café
- Chocolates
- Infusiones
- Dulces y fruta variada

A media mañana se preparará un pequeño almuerzo que incluirá:

- Embutidos y quesos riojanos
- Tortillas variadas
- Entremeses



RIOJA

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Carretera de Logroño S/N, 26350 Cenicero (La Rioja) | Rioja Alta
comunicacion@marquesdecaceres.com | 941 454 744
www.marquesdecaceres.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público





WINE FESTIVAL

Evento de música, cultura y vino que se lleva celebrando 3 ediciones en el mes de junio, coincidiendo con la llegada del verano.

La oferta gastronómica es amplia, como cortadores de jamón, foodtrucks de productos dulces y salados, puestos de comida premium. Para maridar se ofrecen los vinos de la bodega tanto por botella como por copa.

Para más información, consulta la web del evento.

La gastronomía en el evento:

- **Foodtrucks**
- **Puestos de comida**
- **Wine Bar**

Cuándo	Durante el mes de junio
Público	Adultos





BODEGA MARQUÉS DE MURRIETA

Carretera N232A Logroño a Zaragoza KM. 5, 26006 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@marquesdemurrieta.com | 941 271 380
www.marquesdemurrieta.com

Marqués de Murrieta es una bodega familiar, centenaria, ubicada en Logroño dedicada a la elaboración, crianza, embotellado y almacenado de vinos blancos, rosados y tintos, de calidad superior, desde 1852.

A esta actividad principal se le une la actividad enogastronómica, siguiendo el concepto de slow food, que comenzó a impulsar la Familia Cebrián-Sagarriga tras la adquisición de la compañía en los años 80 y una actividad de restauración y museística, mimadas al detalle, que han atraído hasta la ciudad de Logroño a visitantes de todo el mundo desde 2014.

La cocina Murrieta busca deleitar a los paladares más exigentes ofreciendo una selección de elaboraciones gourmet preparadas por el chef de la bodega en el restaurante de Marqués de Murrieta.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados



El comensal puede elegir disfrutar de una selección de aperitivos fríos y calientes o entre dos formatos de menús de alta cocina, a base de productos de temporada, y que se pueden adecuar a las restricciones de los comensales. La cocina de Murrieta busca trasladar el mismo sello de calidad y exclusividad que los vinos reservas y grandes reserva que la acompañan.

RIOJA

BODEGA MARQUÉS DE MURRIETA

Carretera N232A Logroño a Zaragoza KM. 5, 26006 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@marquesdemurrieta.com | 941 271 380
www.marquesdemurrieta.com

Degustación de vinos y gastronomía





GASTRONOMÍA Y VINOS EN MARQUÉS DE MURRIETA

Disponemos de un precioso edificio de piedra con vistas a los jardines, viñedos y edificios de elaboración y crianza de la bodega donde hacer una cata de vinos por copa y acompañarlos de una selección de aperitivos.

El cliente podrá elegir entre la amplia oferta gastronómica gourmet que proponemos para acompañar nuestros mejores vinos en nuestro Wine Bar. Entre otros: embutidos ibéricos, selección de quesos con nueces y mermelada, anchoas de Santoña, tabla de chocolates artesanos elaborados en Marqués de Murrieta, etc.

Además, el cliente puede preguntar por las recomendaciones del chef de la bodega.

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Espacios

- Sala degustación
- Wine Bar
- Terraza



BODEGA MARQUÉS DE MURRIETA

Carretera N232A Logroño a Zaragoza KM. 5, 26006 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@marquesdemurrieta.com | 941 271 380
www.marquesdemurrieta.com

Oferta de restauración

RESTAURANTE MARQUÉS DE MURRIETA

Alta cocina, elaborada en la cocina privada de Marqués de Murrieta por el chef privado de la bodega. Solo la materia prima de mayor calidad pasa el corte que exige nuestra cocina.

Dos menús a mesa completa en salón privado, maridados con 3 o 6 vinos, uno más corto, otro largo, con productos de temporada de toda España y otros países, buscando la perfecta armonía con los vinos de calidad superior de la Bodega.

Se ofrece al cliente un servicio privado en sala por el equipo de sala de la bodega y un servicio adicional de presentación de vinos y gastronomía por nuestro sumiller.

Lujo asequible que disfruta nuestro público más gastronómico en salón privado de martes a sábado con cita previa.

Tipo de cocina

- Alta cocina
- Cocina de producto
- Cocina de mercado / temporada



A los clientes que reservan nuestros menús les obsequiamos con una visita previa de cortesía, si lo desean, de 1 hora por nuestras instalaciones.

Los mejores chefs del mundo y la clientela internacional más sibarita, fans de las experiencias diferenciadas que crean “momentos inolvidables”, han degustado nuestros menús maridados.

- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Sugerencias fuera de carta
- Menú de tapas
- Menú infantil
- Menús temáticos / de temporada



RIOJA

BODEGA MARQUÉS DE MURRIETA

Carretera N232A Logroño a Zaragoza KM. 5, 26006 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@marquesdemurrieta.com | 941 271 380
www.marquesdemurrieta.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA Y MENÚ MARIDADO

Esta experiencia incluye: visita al mirador de los viñedos de Ygay, visita a la bodega y al Museo de Marqués de Murrieta, visita a la cocina de Marqués de Murrieta y menú en salón privado de 3 o 6 vinos premium maridados con elaboraciones gourmet de chef de Murrieta.



Horario	De martes a sábado
Duración	3 horas (3 vinos). 5 horas (6 vinos)
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	135€ (3 vinos), 295€ (6 vinos)

VISITA CON CATA DE 2/3/6 VINOS CON 2/3/6 APERITIVOS

Esta experiencia incluye: visita al mirador de los viñedos de Ygay, visita a la bodega y al Museo de Marqués de Murrieta y cata guiada de vinos premium maridados con aperitivos del chef de Murrieta.

Horario	De martes a sábado
Duración	2 horas-2 horas y 45 minutos
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	42€ (2 vinos), 59€ (3 vinos) y 129€ (6 vinos)



VISITA CON CATA DE 4 VINOS Y 4 ELABORACIONES GOURMET

Esta experiencia incluye: visita al mirador de los viñedos de Ygay, visita a la bodega y al Museo de Marqués de Murrieta y cata guiada de 4 vinos premium maridados con 4 elaboraciones gourmet de chef de Murrieta.



Horario	De martes a sábado
Duración	2 horas y 45 minutos
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	89€

BODEGA MARQUÉS DE MURRIETA

Carretera N232A Logroño a Zaragoza KM. 5, 26006 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@marquesdemurrieta.com | 941 271 380
www.marquesdemurrieta.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados

EVENTOS DE EMPRESA

Los exclusivos espacios del Castillo de Ygay están preparados para acoger diversos eventos (consultar con nuestro equipo para personalizar según necesidades):

- Reuniones de empresa
- Comida / Cena
- Conferencia
- Cóctel



Espacios

- **Sala de Tinos:** Montaje mesa imperial con capacidad máxima para 100 personas. 150 personas formato cóctel de pie, posible ampliar en 50 personas más si se unifica con la polivalente.
- **Sala Polivalente**: 60 personas de capacidad máxima en montaje imperial para comida, cenas, catas con o sin aperitivo y reuniones de empresa o 54 + 3 (presidencia) en montaje escuela.
- **Sala de Catas**: 12 personas de capacidad máxima en montaje de cata y reuniones. Posible servicio selección gastronómica.
- **Salón Central:** Salón principal para recepciones y aperitivos. Posibilidad de actuación de piano.
- **Comedor Principal**: Capacidad máxima para 26 personas en comidas, cenas, catas con o sin aperitivo
- **Comedor Privado:** Capacidad máxima para 6 personas en comidas, cenas, catas con o sin aperitivo.





RIOJA

BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA

Paraje de Ubieta S/N, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@martinezlacuesta.com | 941 310 050
www.martinezlacuesta.com

La moderna bodega del Paraje de Ubieta es el resultado de la larga andadura comenzada a finales del siglo XIX por Don Félix Martínez Lacuesta.

Bodegas Martínez Lacuesta continúa hoy en manos de la familia tras sucesivas generaciones y es una de las Bodegas Centenarias de La Rioja. La tierra de Haro, la sabiduría vitivinícola de sus gentes, los viñedos y bodega son fuertes cimientos que sirven de base a una moderna empresa vinícola, que elabora vinos con el tradicional sabor del Rioja, a la vez que innova con nuevas propuestas pensando en los mercados futuros.

Disfruta de los grandes vinos y vermouths de Bodegas Martínez Lacuesta con la oferta gastronómica propuesta por nuestra chef Olga Valentín, en un entorno enmarcado por el toloño y el viñedo.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA

Paraje de Ubieta S/N, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@martinezlacuesta.com | 941 310 050
www.martinezlacuesta.com

Degustación de vinos y gastronomía





GASTRONOMÍA Y VINOS EN MARTÍNEZ LACUESTA

Te ofrecemos la oportunidad de disfrutar de una gran variedad de nuestros vinos por copa y acompañarlos con pinchos gourmet elaborados por nuestra Chef.

Los sábados nuestro Wine Bar se encuentra abierto para que puedas descubrir la gastronomía riojana maridada con los mejores vinos de nuestra Bodega. En él podrás degustar pinchos calientes (croquetas, empanadilla teriyaki, minitortilla…) y fríos (gilda, tabla de ibéricos, tabla de quesos…), productos locales, quesos del mundo, comida tradicional y de vanguardia.

Espacios

- Wine Bar y vermutería en el Hall de la Bodega.
- Terraza exterior



RIOJA

BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA

Paraje de Ubieta S/N, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@martinezlacuesta.com | 941 310 050
www.martinezlacuesta.com

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN MARTÍNEZ LACUESTA

Elaboramos un menú diferente al mes para que nuestros clientes (en grupo mínimo de 10 personas entre semana) puedan disfrutar de la gastronomía riojana. Si hubiera alguna intolerancia, ha de ser avisada con antelación.

El menú se compone de tres entrantes, un primero, un segundo y un postre con idea de acompañar a los vermouths y vinos reservas y grandes reservas.

Incluye pan, agua, café y licores y por supuestos los grandes vinos y vermouths de Martínez Lacuesta.

Precio: 48€ (IVA incluido)





Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de vanguardia

Nuestro objetivo es que puedas disfrutar de grandes vinos a un precio más asequible que en un restaurante y poder acompañarlos, además, de una comida a la altura de la calidad de nuestros vinos.

Ofrecemos...

- Menú concertado

- **Imprescindible reserva previa (mínimo 3 días de antelación).**
- **Chef: Olga Valentín.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**
- **Entre semana grupo mínimo: 10 personas.**



BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA

Paraje de Ubieta S/N, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@martinezlacuesta.com | 941 310 050
www.martinezlacuesta.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA CON CATA 2 VINOS Y VERMUT

Disfruta de una visita diferente a nuestra bodega en la que podrás descubrir dos de nuestros mejores vinos y un vermouth acompañado de un pincho mientras aprendemos cómo se elaboran.



Horario	Sábados a las 11:00 h
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	14€



¿QUEDAMOS AL VERMÚ?

Descubre cómo se elabora el vermut Lacuesta respirando la esencia que transmite una bodega centenaria y maridando 3 de los vermouths con 3 pinchos gastronómicos propuestos por la chef.



Horario	Sábados marcados a las 11:00 h
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano
Coste	18€

RIOJA

BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA

Paraje de Ubieta S/N, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@martinezlacuesta.com | 941 310 050
www.martinezlacuesta.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



QUE... TE LA DEN CON QUESO

Descubre toda nuestra historia y elaboración de vinos centenarios y deja que nosotros te la demos con queso. La experiencia incluye 4 quesos totalmente diferentes que maridaremos con 3 vinos.



Horario	Sábados marcados a las 11:00 h
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano
Coste	18€



GASTRONOMÍA EN MARTÍNEZ LACUESTA

Te ofrecemos la oportunidad de disfrutar de grandes vinos y vermouths acompañados de 6 platos elaborados por nuestra chef.



Grupo mínimo: 6 personas

Horario	Bajo petición
Duración	4 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	48€

BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA

Paraje de Ubieta S/N, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@martinezlacuesta.com | 941 310 050
www.martinezlacuesta.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados





EVENTOS DE EMPRESA

En Martínez Lacuesta ofrecemos nuestros espacios para que, además de celebrar tu reunión o jornada de empresa, puedas disfrutar después de esta de nuestros mejores vinos y de la gastronomía riojana.

Contamos con un menú para grupos en el que se podrán elegir 6 platos entre nuestra variada y amplia oferta gastronómica, que irán acompañados de un vermouth y dos vinos (reserva y gran reserva) de nuestra Bodega.

- **El menú deberá ser igual para todo el grupo (salvo intolerancias o alergias, que deberán ser comunicadas previamente)**
- **El menú incluye visita al parque de barricas, pan, agua, vermouths y vinos, café y un licor (no combinados).**







RIOJA

BODEGA MARTÍNEZ LACUESTA

Paraje de Ubieta S/N, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
reservas@martinezlacuesta.com | 941 310 050
www.martinezlacuesta.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público



VERMUTEMÁTICOS

Vermut San Valentín, Vermut de los 80s, etc.

En el parque de barricas de la Bodega Martínez Lacuesta, se realizan vermuts musicales para 400 personas aproximadamente. Con la entrada a este evento se podrán degustar 6 pinchos gourmet y vinos y vermouths.

La gastronomía en el evento: degustación de 6 pintxos gourmet acompañados de vinos y vermouths.



Cuándo	Dos domingos al año (anunciados en redes sociales)
Público	Adultos





BODEGAS RODA

Avenida Vizcaya 5, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@roda.es | 941 303 001
www.roda.es

Bodegas RODA ofrece una nueva experiencia de enoturismo única y singular gracias a la cual, sus visitantes, podrán degustar el vino en el paisaje que le ha visto nacer acompañado de productos de la zona.

Para ello, se ha abierto al público un lugar hasta ahora inaccesible en el que probar los vinos más especiales de la bodega: "el calado", una cueva excavada a mano en la piedra a finales del s. XIX. Se ha ido adaptando el espacio, dotándolo de una iluminación cuidada, para ofrecer la posibilidad de degustar el vino en un enclave único, con magníficas vistas de las barricas y en el que el visitante se puede asomar a un balcón sobre el río Ebro, disfrutar de la paz y la vegetación.

Bodegas RODA ofrece otras experiencias de enoturismo, como realizar una visita privada de lujo a la bodega y catar sus vinos más exclusivos, o recorrer en calesa su viñedo, desde donde entender la influencia de los tres climas de la Rioja Alta, el atlántico, el continental y el mediterráneo.



NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público

RIOJA

BODEGAS RODA

Avenida Vizcaya 5, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@roda.es | 941 303 001
www.roda.es

Degustación de vinos y gastronomía





GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS RODA

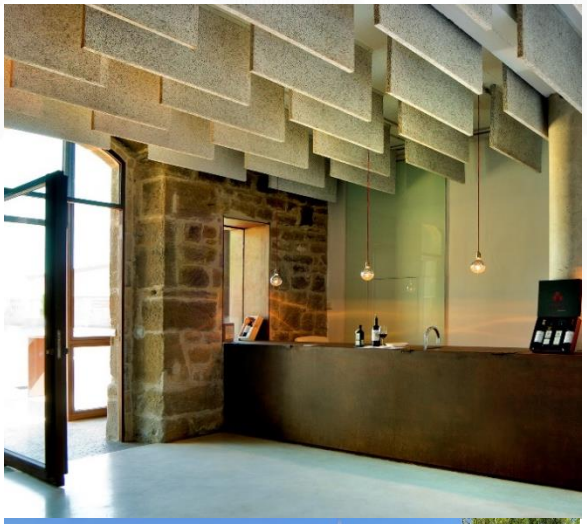
A pie de calle, en pleno barrio de la Estación de Haro, sin necesidad de acceder a la bodega, se encuentra nuestro bar de vinos, donde podrá disfrutar de nuestros vinos en un impresionante calado del siglo XIX. Los visitantes podrán catar todos nuestros vinos por copas o por botellas acompañados de una degustación de dos aceites oliva virgen extra, Aubocassa y L´Amo. Además, pueden acompañar sus vinos con productos de alta calidad de la zona:

- Jamón y lomo ibérico
- Queso camerano, denominación de origen protegida
- Embutidos riojanos
- Aceite de Oliva Virgen Extra DO Oli de Mallorca

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Espacios

- Wine Bar
- Terrazas exteriores





BODEGAS RODA

Avenida Vizcaya 5, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@roda.es | 941 303 001
www.roda.es

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



BALCÓN DEL EBRO

Visita privada a la bodega con cata comentada de los cuatro vinos que se elaboran en Bodegas Roda: Bodegas Roda SELA, RODA, RODA I y CIRSION, así como los aceites de oliva virgen extra Aubocassa y L´Amo. Incluye lunch en el balcón del Ebro: tortilla de patata, ensalada de tomate, jamón y lomo ibéricos, chorizo, salchichón y queso.



Horario	De lunes a sábado a las 12:00 h
Duración	2,5 horas
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	85€

PICNIC EN EL BALCÓN DEL EBRO

Bodegas Roda propone un rincón íntimo para compartir momentos y vinos especiales. Un magnífico calado del siglo XIX se abre al Ebro en un espectacular balcón. Los amantes del vino pueden disfrutar de alguna añada especial, rodeados únicamente del paisaje que la ha visto nacer. Para acompañar nuestros mejores vinos, la actividad incluye un picnic compuesto por embutidos riojanos, tomate, tortilla de patata….

Horario	Bajo petición
Duración	2 horas
Idiomas	A consultar con la bodega
Coste	Según vinos y gastronomía seleccionada



EN CALESA POR EL VIÑEDO

Paseo en calesa desde la bodega hasta el viñedo Perdigón. Incluye la cata de Bodegas Roda SELA, RODA reserva y los aceites de oliva virgen extra Aubocassa y L´Amo.

Al finalizar el paseo se realizará una degustación de jamón ibérico riojano de alta calidad.



Horario	De lunes a sábado a las 10:00 h, 11:00 h o 12:00 h
Duración	1 hora
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	50 €

RIOJA

BODEGAS RODA

Avenida Vizcaya 5, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@roda.es | 941 303 001
www.roda.es

Reuniones, celebraciones y eventos privados



EVENTOS DE EMPRESA

En Bodegas Roda combinamos trabajo y ocio en los eventos de empresa. Ofreciendo espacios para reuniones de empresa en las que incluimos un coffee break (cafés, infusiones, pastas, frutas, zumos…), con el aliciente de poder disfrutar de una visita privada e incluso finalizar con una comida en bodega tras la jornada laboral, ofrecida por prestigiosos restaurantes de la zona, con menús cuidadosamente elegidos de manera que ensalcen y pongan en valor la gastronomía y los productos locales.

Los espacios están equipados con todo lo necesario para llevar a cabo las reuniones, además están situados en un enclave único, en una sala acristalada sobre una nave de barricas. En todo momento se ofrece un trato personalizado, adaptándonos a las necesidades de cada empresa.





Ofrecemos...

- Coffee break: cafés, infusiones, pastas, frutas, zumos…
- Posibilidad de comida en la bodega: servida por restaurantes de la zona. Menús a consultar

BODEGAS RODA

Avenida Vizcaya 5, 26200 Haro (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@roda.es | 941 303 001
www.roda.es

Eventos enogastronómicos abiertos al público



La gastronomía en el evento: degustación de los mejores vinos de las bodegas participantes acompañados de tapas gourmet elaboradas por los mejores chefs de La Rioja.



CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

El Barrio de la Estación de Haro, en La Rioja, es un lugar único con más de 150 años de historia, en el que se han elaborado grandes vinos desde mitad del siglo XIX hasta nuestros días, conservando su esencia y manteniendo su magia.

La Cata del Barrio de la Estación es un evento que en 2022 celebrará su 4ª edición (las anteriores fueron en 2015, 2016 y 2018). Se trata de una jornada en la que prestigiosas bodegas del Barrio de la Estación de Haro abren sus puertas para que puedas disfrutar de sus mejores vinos acompañados de tapas gourmet elaboradas por los mejores chefs de la región y de actividades que te harán pasar un día inolvidable (exposiciones de fotografía y arte, conciertos, Street art, etc.)

Un evento muy especial en el que descubrirás el Barrio de la Estación de Haro de la mano de sus excelentes vinos y la gastronomía riojana.

¡No te lo puedes perder!

Para más información, consulta la web del evento.

Cuándo	Durante el mes de junio
Público	Adultos



Otras bodegas de la Guía que también participan en el evento:

- **Bodegas Bilbaínas**
- **Bodegas y Viñedos de Gómez Cruzado**
- **Bodega La Rioja Alta**



RIOJA

BODEGAS SANTALBA

Avenida de La Rioja S/N (Carretera N232 KM.445), 26221 Gimileo (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@santalba.com | 941 304 231
www.santalba.com

SANTALBA, el nombre de esta Bodega, procede de la unión del nombre y el apellido de su propietario y fundador (en 1964): Santiago Ijalba.

Santalba es sinónimo de familia, dedicación y hospitalidad. Ubicada en el corazón de Rioja Alta y rodeada de viñedos con la panorámica de la sierra de Toloño, en nuestra bodega, además de hacerte sentir parte de nuestra familia y mostrar nuestra cultura y tradiciones, disfrutarás de nuestros mejores vinos maridados con gastronomía casera, de tradición riojana y con todo el sabor de nuestra tierra.

Visitarás la bodega de mano de la familia fundadora quien te hará sentir el día a día de la viña y la bodega, su respeto por el medio ambiente en sus viñedos ecológicos, así como todas las peculiaridades de las elaboraciones más especiales para finalmente maridarlo con tapas que saben a Rioja.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados



BODEGAS SANTALBA

Avenida de La Rioja S/N (Carretera N232 KM.445), 26221 Gimileo (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@santalba.com | 941 304 231
www.santalba.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS SANTALBA

En Bodegas Santalba podrás disfrutar de nuestros mejores vinos acompañados de la gastronomía tradicional riojana en nuestro Wine Bar, abierto al público de Lunes a Viernes (11:00 h a 15:00 h) y los Sábados (11:00 h a 15:00 h).



Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.



Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Comedores privados
- Terraza chill out

La oferta gastronómica que ofrecemos en nuestro Wine Bar para que acompañes la degustación de nuestros vinos se compone, entre otros, de:

- Tapas de chorizo o queso
- Preñadito
- Humus
- Tosta de ensaladilla
- Tapa de tortilla de huevos camperos
- Almendrados caseros



RIOJA

BODEGAS SANTALBA

Avenida de La Rioja S/N (Carretera N232 KM.445), 26221 Gimileo (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@santalba.com | 941 304 231
www.santalba.com

Oferta de restauración



RESTAURACIÓN EN BODEGAS SANTALBA

Santalba ofrece menús caseros y 100% riojanos para grupos cerrados y bajo reserva previa. Podrán disfrutar de nuestros comedores privados y la terraza con vistas a la sierra de Toloño.

Igualmente, pueden contratar catering con restaurantes colaboradores o el que resulte de su preferencia.



- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú tradicional riojano
- Menú de tapas



Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto
- Cocina de mercado/temporada
- Cocina vegetariana/vegana

BODEGAS SANTALBA

Avenida de La Rioja S/N (Carretera N232 KM.445), 26221 Gimileo (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@santalba.com | 941 304 231
www.santalba.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



EXPERIENCIA TRADICIONAL

Disfruta de una visita a nuestra bodega familiar de mano de Roberto y Laura quienes desde el viñedo os enseñarán las particularidades de sus elaboraciones catando vinos desde la barrica y maridando 3 de nuestros vinos de corte más clásico acompañados por una cuidada selección de chorizo picante 100% riojano y queso DOP Camerano km. 0.



Horario	Todos los días a las 12:00 h
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	15€

EXPERIENCIA FOODIE

Disfruta de una visita a nuestra bodega familiar de mano de Roberto y Laura quienes desde el viñedo os enseñarán las particularidades de sus elaboraciones catando vinos desde la barrica y maridando una botella de vino seleccionado con una selección de 5 tapas y un postre todo ellos km. 0 (tosta de monte, queso de cabra con nueces, preñao riojano picante, pinto de tortilla de huevos camperos, humus con pimentón almendrados caseros con almendra ecológica de La Rioja).

Horario	Sábados y domingos a las 12:00 h
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	25€



EXPERIENCIA FONDUE

Disfruta de una visita a nuestra bodega familiar de mano de Roberto y Laura quienes desde el viñedo os enseñarán las particularidades de sus elaboraciones catando vinos desde la barrica y maridando una selección de 3 vinos premium maridados con fondue km. 0 (dulce o salada) con productos típicos de la gastronomía riojana y como no… pan de pueblo.



Horario	Sábados y domingos a las 12:00 h
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	40€

RIOJA

BODEGAS SANTALBA

Avenida de La Rioja S/N (Carretera N232 KM.445), 26221 Gimileo (La Rioja) | Rioja Alta
visitas@santalba.com | 941 304 231
www.santalba.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados





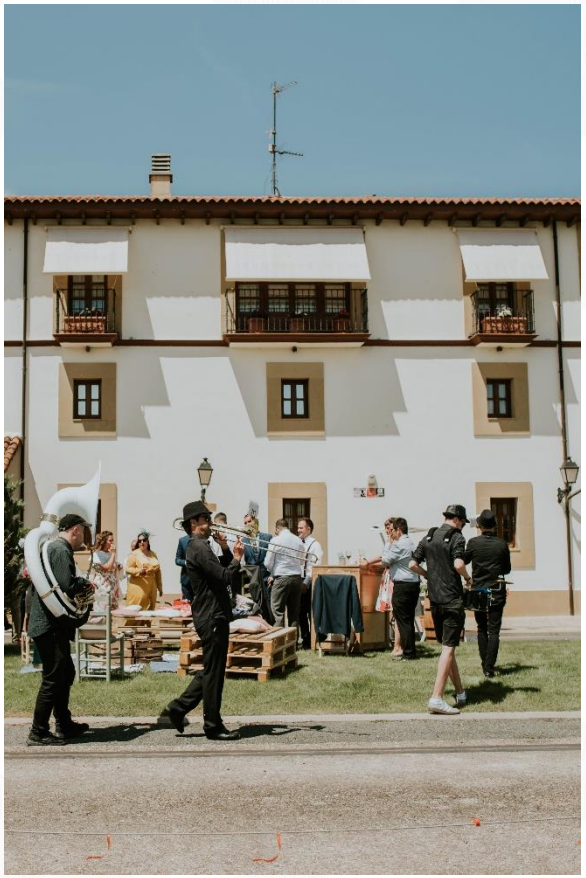


TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

En Bodegas Santalba podrás celebrar cualquier tipo de evento privado con todas las comodidades y servicios.

Según la cantidad de asistentes y las necesidades de la celebración, la gastronomía que ofrecemos puede ser mediante catering externo o aperitivos típicos riojanos servidos en bodega por personal de sala contratado para el evento.





BODEGAS VIÑA IJALBA

Carretera de Pamplona KM. 1, 26006 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
ijalba.enoturismo@ijalba.com | 941 261 100
www.ijalba.com



NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados

BODEGAS VIÑA IJALBA es innovación, investigación y respeto al medio ambiente. Desde su origen, ha contribuido a la recuperación de variedades autóctonas minoritarias de Rioja buscando una diferenciación basada en vinos singulares y de corte moderno. Pero siempre rebuscando en el pasado y sin renegar de él. De variedades de ayer surgen los vinos de hoy.

Encontrarás en BODEGAS VIÑA IJALBA algo más que una bodega. Maridajes que recordarás por la excelente gastronomía de la zona. Adéntrate en nuestra bodega para descubrir la casa de los primeros vinos ecológicos de la DOCa Rioja.

RIOJA

BODEGAS VIÑA IJALBA

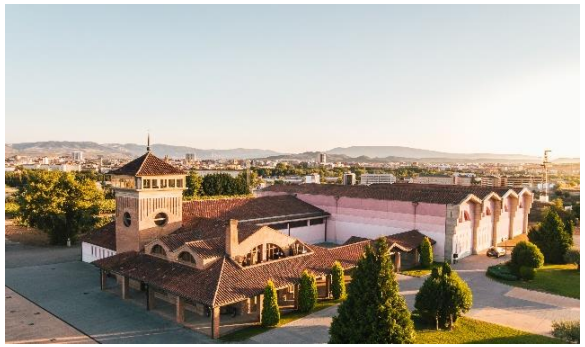
Carretera de Pamplona KM. 1, 26006 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
ijalba.enoturismo@ijalba.com | 941 261 100
www.ijalba.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA CON CATA Y APERITIVO RIOJANO

Disfruta en un entorno privilegiado y a un paseo de Logroño, de una visita a bodega con la degustación de 3 de nuestros vinos ecológicos acompañados de un aperitivo típico riojano a base de embutidos y queso de la zona. Adéntrate en la primera bodega en elaborar vinos ecológicos de Rioja y disfruta de la gastronomía local de km. 0.



Horario	De martes a sábado a las 10:30 h y a las 12:00 h
Duración	1 hora y 15 minutos
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	12€

Imprescindible reservar con cita previa ambas actividades.



VISITA CON CATA NAVIDEÑA

Durante los meses de diciembre y enero sumérgete en un ambiente navideño con las visitas a bodega con la cata de turrones que organizamos en estos dos meses de cierre e inicio de año. Se degustarán 3 de nuestros vinos acompañados de deliciosos turrones artesanos. ¡Ven y descúbrenos!



Horario	Diciembre y enero bajo petición
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	12€

BODEGAS VIÑA IJALBA

Carretera de Pamplona KM. 1, 26006 Logroño (La Rioja) | Rioja Alta
ijalba.enoturismo@ijalba.com | 941 261 100
www.ijalba.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados



Disponemos de parking para visitantes.

TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

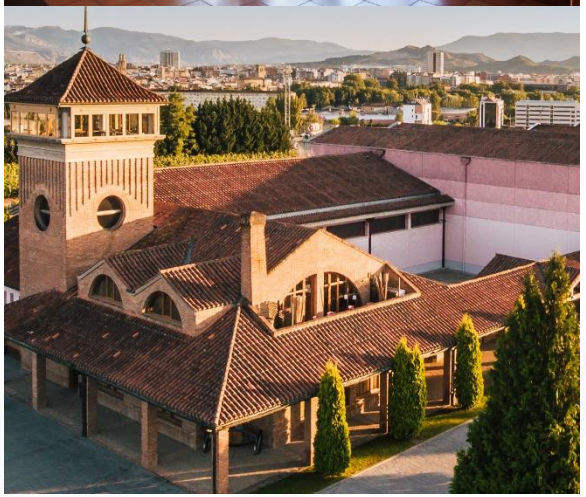
¡Ni te lo pienses! Ven a celebrar en BODEGAS VIÑA IJALBA ese evento tan importante y que llevas tanto tiempo planeando.

Disponemos de varios salones y jardines con posibilidad de acoger cualquier tipo de celebración tanto familiar como de empresa. Un entorno único con todo tipo de comodidades y equipamiento.

Espacios

- **Salón con vistas a la sala de barricas:** recomendado para cenas privadas por su ambiente acogedor. Capacidad: 15-18 personas.
- **Sala Maturana**: Capacidad para 70-80 personas. Utilizado para la gran mayoría de eventos que realizamos en Bodegas VIÑA IJALBA.
- **Espacios exteriores**: en los soportales de la bodega se podría organizar un vermú previo a la comida.





RIOJA

BODEGAS VIVANCO

Carretera Nacional 232, 26330 Briones (La Rioja) | Rioja Alta
restaurante@vivancoculturadevino.es | 941322340
www.vivancoculturadevino.es

Abrir el vino al mundo. Sentirlo y vivirlo. Eso es lo que te ofrecemos a través de nuestro catálogo de visitas. El objetivo es doble: aprender un poco más, desnudar al vino y, sobre todo, que te diviertas, que disfrutes y des rienda suelta a tus sentidos.

En nuestro restaurante, tradición, producto de la tierra, creatividad en los fogones y sofisticación en la mesa. Son las señas de identidad que caracterizan nuestra cocina. Una gastronomía que entiende el vino no sólo como acompañamiento, sino también como materia prima con la que elaborar nuestros platos.

Todo ello en un entorno natural privilegiado, rodeados de nuestros viñedos, con nuestro restaurante panorámico con vistas a dichos viñedos y al pueblo medieval de Briones (miembro de Los Pueblos más Bonitos de España) y la Sierra de Cantabria con San Vicente de la Sonsierra justo enfrente.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGAS VIVANCO

Carretera Nacional 232, 26330 Briones (La Rioja) | Rioja Alta
restaurante@vivancoculturadevino.es | 941322340
www.vivancoculturadevino.es

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS VIVANCO

En Vivanco, ofrecemos degustaciones tras las visitas a nuestra bodega en la sala de catas. Pero, además, si el cliente desea degustar nuestros mejores vinos acompañados de tapas y raciones típicas de la gastronomía riojana, en Vivanco disponemos de las siguientes opciones:

- Lunch con nuestros vinos y productos riojanos.
- Pinchos y raciones caseras.
- Menú de tapas maridadas en gastrobar y terraza al aire libre.

Entre la oferta gastronómica, elaborada con productos de temporada y de km. 0, que se ofrece al cliente en estos espacios destacan: nuestras patatas asadas con parmesano y emulsión de piquillos, cuenco de patatas a la riojana o chacinas y quesos riojanos, entre otros.

Además de nuestras especialidades elaboradas con vino como ingrediente, en Vivanco estamos abiertos a cualquier sugerencia personalizada de nuestros clientes.





Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Espacios

- Sala de degustación
- Wine Bar
- Sky-vine
- Porche con vistas al viñedo
- Sala de barricas y de tinos
- Cementerio de vinos



RIOJA

BODEGAS VIVANCO

Carretera Nacional 232, 26330 Briones (La Rioja) | Rioja Alta
restaurante@vivancoculturadevino.es | 941322340
www.vivancoculturadevino.es

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN BODEGAS VIVANCO

Ofrecemos distintos tipos de gastronomía, siempre elaborada totalmente por nuestro equipo y priorizando el producto de km. 0. Por un lado, nuestro menú más típico, cocina tradicional de La Rioja, elaborada cada día, a fuego lento, al estilo de siempre. Por otro lado, menús de temporada, de cocina más moderna y sofisticada, renovados con frecuencia para aprovechar los productos más frescos de cada momento del año. También menús para grupos desde lo tradicional hasta los más elegantes para celebraciones de todo tipo.

Y un punto y aparte, nuestro menú Winecooking, cocina de innovación, que sorprende, utilizando el vino como un ingrediente más, y que maridamos con el vino protagonista de la elaboración de cada plato.

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina creativa
- Cocina de producto
- Cocina de mercado/temporada
- Cocina del vino





La calidez y buen gusto de la sala combinan con la restauración cuidada y exquisita. Dos comedores panorámicos con vistas al viñedo, con mesas vestidas con elegancia. También disponemos de terraza y porche, un comedor privado con vistas a la sala de barricas y ofrecemos banquetes en las salas de barricas y tinos de la bodega.

Ofrecemos...

- Carta (por temporadas)
- Sugerencias fuera de carta
- Menú degustación
- Menú tradicional riojano
- Menú concertado
- Menú de tapas
- Menú infantil
- Menús temáticos/de temporada
- Raciones



- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

BODEGAS VIVANCO

Carretera Nacional 232, 26330 Briones (La Rioja) | Rioja Alta
restaurante@vivancoculturadevino.es | 941322340
www.vivancoculturadevino.es

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA A BODEGA Y MUSEO + MENÚ DEGUSTACIÓN RIOJANO

Visita guiada a bodega y por libre al museo, acompañadas por un menú degustación riojano maridado por varios de nuestros vinos en el restaurante panorámico.



Horario	Todos los días
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	Castellano
Coste	A consultar con la bodega





VISITA A BODEGA Y MUSEO + MENÚ DE TAPAS

Visita guiada a bodega y de forma libre al museo acompañadas al finalizar por un menú de tapas con nuestros mejores vinos en nuestro gastrobar o terraza.



Horario	Todos los días
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	Castellano
Coste	A consultar con la bodega

RIOJA

BODEGAS VIVANCO

Carretera Nacional 232, 26330 Briones (La Rioja) | Rioja Alta
restaurante@vivancoculturadevino.es | 941322340
www.vivancoculturadevino.es

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VIVANCO EXPERIENCE

Visita guiada a la bodega y museo con degustación de diferentes vinos en distintas localizaciones del recorrido, para concluir con un menú de temporada o menú de tapas (en función de la experiencia que se seleccione) maridado con diferentes vinos en el restaurante panorámico de la bodega, en el caso de elegir el menú degustación, o en el gastrobar o terraza, en el caso de elegir el menú de tapas.



Horario	Todos los días
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	Inglés
Coste	A consultar con la bodega





FIESTA DE LA VENDIMIA

Explicación en el viñedo y práctica de vendimia, con pisado de uvas posterior y seguido de un almuerzo a pie de viña con productos típicos riojanos acompañados de nuestros vinos, para concluir con una visita a la zona de producción de Bodega y un concurso final.



Horario	Durante el mes de octubre
Duración	A consultar con la bodega
Idiomas	Castellano (posibilidad en inglés)
Coste	A consultar con la bodega

RIOJA

BODEGAS VIVANCO

Carretera Nacional 232, 26330 Briones (La Rioja) | Rioja Alta
restaurante@vivancoculturadevino.es | 941322340
www.vivancoculturadevino.es

Reuniones, celebraciones y eventos privados



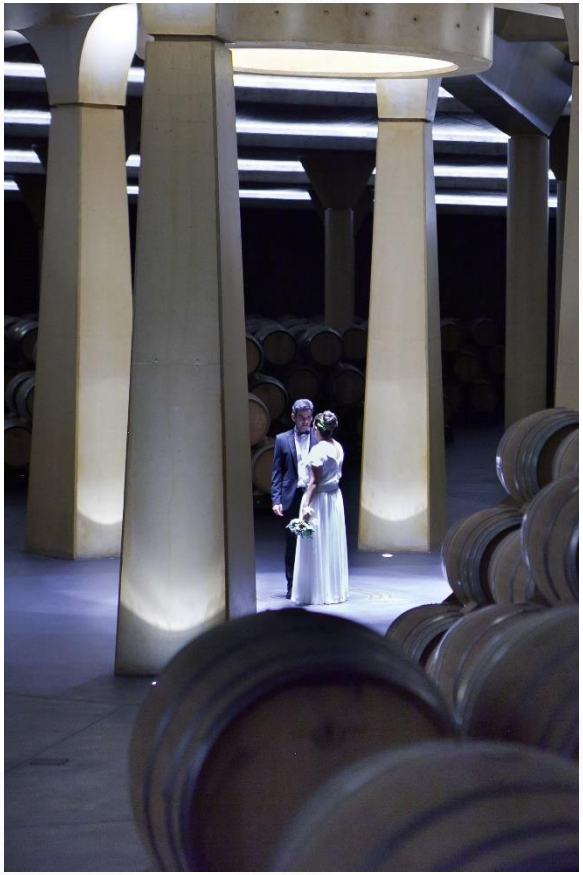


TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS

En Vivanco ofrecemos nuestros espacios (salas de barricas y tinos de la bodega, restaurante, sala de conferencias con capacidad para hasta 96 personas y sala de reuniones con capacidad para hasta 40 personas) para la celebración de cualquier tipo de evento privado (bodas, comuniones, eventos de empresa, etc.), adaptándonos a todo lo que solicite el cliente.

Disponemos de menús para bodas y otras celebraciones, también elaboramos menús a medida tanto en mesa como tipo cóctel.





RIOJA

BODEGAS VIVANCO

Carretera Nacional 232, 26330 Briones (La Rioja) | Rioja Alta
restaurante@vivancoculturadevino.es | 941322340
www.vivancoculturadevino.es

Eventos enogastronómicos abiertos al público

CENA CONCIERTO

Durante este evento, se podrá disfrutar de un concierto en vivo dentro de la bodega, acompañado de una cena que podrá degustarse antes del concierto o durante este.



La gastronomía en el evento: cena previa al concierto o durante el mismo.

Cuándo	A consultar con la bodega
Público	Todos los públicos





ESTRELLAS ENTRE VIÑEDOS

Comida o cena de alto valor gastronómico elaborada en nuestra cocina mano a mano entre un cocinero estrella invitado (Michelin o mayor especialista en algún producto) maridada con nuestros mejores vinos.



La gastronomía en el evento: 100% alta gastronomía

Cuándo	A consultar con la bodega
Público	Público interesado en la gastronomía

FINCA DE LOS ARANDINOS

Carretera LR 137 KM 4,6, 26375 Entrena (La Rioja) | Rioja Alta
comercial@fincadelosarandinos.com | 941 446 126
www.fincadelosarandinos.com

Finca de los Arandinos es el primer proyecto enoturístico que engloba en un mismo edificio bodega, hotel, restaurante y spa, para que el visitante pueda disfrutar de una experiencia enoturística completa pudiendo dormir sobre la nave de barricas, visitar la bodega y catar nuestros vinos, probar la rica gastronomía riojana y relajarse en nuestro spa con terraza a pie de viñedo.

Nuestro restaurante Tierra cree en la cocina de donde nace. Alejado del ruido, a los pies del Moncalvillo y rodeado de viñedos. Creamos una cocina sabrosa, clásica, muy técnica y perfectamente elaborada. Cada plato se convierte en un juego en el que participan, en la misma proporción, instinto y aprendizaje.

Un alto porcentaje de los platos están elaborados con productos km. 0, adquiridos a productores locales que sacan lo mejor de la tierra riojana. El resto de productos son, seguramente, los mejores del país.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados



RIOJA

FINCA DE LOS ARANDINOS

Carretera LR 137 KM 4,6, 26375 Entrena (La Rioja) | Rioja Alta
comercial@fincadelosarandinos.com | 941 446 126
www.fincadelosarandinos.com

Degustación de vinos y gastronomía



Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

GASTRONOMÍA Y VINOS EN FINCA DE LOS ARANDINOS

Actualmente, en Finca de los Arandinos ofrecemos la oportunidad de degustar por copas nuestros mejores vinos acompañados de aperitivos y tapas típicas de la gastronomía riojana en nuestro coqueto Wine Bar en la nave de barricas de la bodega o terraza, entre otros espacios.

Dentro de la oferta gastronómica que podréis encontrar en estos espacios de la Finca y que maridará a la perfección con nuestros vinos, destacan entre otros:

- Jamón ibérico
- Croquetas de la Finca
- Ensalada de caprichos gallegos
- Rabas con mahonesa de cítricos
- Huevos con patatas, jamón y pimientos
- Tortilla de varios tipos
- Verdurita de temporada

Espacios

- Wine Bar en nave de barricas
- Lobbies recepción
- Terraza
- Restaurante a pie de viñedos



FINCA DE LOS ARANDINOS

Carretera LR 137 KM 4,6, 26375 Entrena (La Rioja) | Rioja Alta
comercial@fincadelosarandinos.com | 941 446 126
www.fincadelosarandinos.com

Oferta de restauración

RESTAURACIÓN FINCA DE LOS ARANDINOS

Nuestro Restaurante Tierra, con terraza y jardín a los pies de la Sierra de Moncalvillo, proporciona al visitante toda una experiencia para los sentidos, disfrutando de unas fantásticas vistas mientras deleita a su paladar con nuestra gastronomía acompañada de los vinos de la finca.

El restaurante aparece recomendado en la GUÍA REPSOL 2021 y por CONDÉ NEST TRAVELER en su guía gastronómica.

Nuestra carta se basa en recetas tradicionales pero con un toque vanguardista, cuidando la presentación y sobre todo la calidad, al trabajar con productos de km. 0 y de temporada.

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de vanguardia
- Cocina de producto
- Cocina de autor
- Cocina de mercado/temporada



Los fines de semana ofrecemos una promoción llamada VINO A VERME Y SE QUEDÓ A COMER en la que eligiendo uno de estos menús, la visita a la bodega con cata de dos vinos es gratuita.

- Menú Tierra: compuesto de entrante + ½ ración pescado + ½ ración carne + postre. Todo ello a elegir de nuestra carta (pan, vino y agua incluidos)
- Menú Degustación: es un menú cerrado maridado con los vinos de nuestra finca. Es necesario la reserva previa.

Ofrecemos...

- Carta
- Menú degustación
- Menú tradicional riojano
- Menú infantil
- Consultar otros

- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

RIOJA

FINCA DE LOS ARANDINOS

Carretera LR 137 KM 4,6, 26375 Entrena (La Rioja) | Rioja Alta
comercial@fincadelosarandinos.com | 941 446 126
www.fincadelosarandinos.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



ACTIVIDAD DE VENDIMIA

Vendimia en el viñedo de la finca + pisado de uva+ visita a la bodega + almuerzo riojano (patatas con chorizo o caparrones de Anguiano más típico asado de carne al sarmiento).



Horario	De 11:00 h a 16:00 h , bajo petición y según climatología y maduración de las uvas
Duración	5 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	39€





CENAS CON MARIDAJE

A lo largo del año organizamos catas con maridaje de vinos con otros productos (con chocolate, bacalao, vaca de buey..) así como cenas con espectáculo con menú especial maridado con nuestros vinos.



Horario	Viernes por la noche
Duración	3 horas aproximadamente
Idiomas	Castellano
Coste	35€-50€

FINCA DE LOS ARANDINOS

Carretera LR 137 KM 4,6, 26375 Entrena (La Rioja) | Rioja Alta
comercial@fincadelosarandinos.com | 941 446 126
www.fincadelosarandinos.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados



Restaurante Tierra es una de las partes de este gran sueño, que tiene como denominador común con sus otras partes (bodega y hotel) un sentido familiar y una conexión con la naturaleza y el disfrute de lo más sencillo.

Nuestra sala combina materiales vivos como la madera y una estructura industrial que nos enseña esta tierra tras sus cristales. De cualquier modo, se respira algo distinto cuando nos detenemos para disfrutar un lugar como este.



TODO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS



La gastronomía se detiene en la esencia de las cosas, en un producto protagonista y unas manos que respetan y sacan esa calidad al plato. Es una danza entre la cocina y los pequeños proveedores cercanos para llegar a tu mesa. La suculencia de algunos platos (callos, jarrete...) y la delicadeza de otros (agua de tomate), nos enseñan los tesoros de nuestra gastronomía.

Las uvas, seleccionadas y vinificadas de manera tradicional y con corazón, dan lugar a vinos especiales y muy honestos en sus pretensiones.

Auténtico es el vino, la cocina y el personal que camina en el Hotel-bodega-restaurante.

El trato acompaña a ésta filosofía del disfrute de lo sencillo, es cercano y tiene el corazón puesto en cada rincón de este restaurante y también en tu mesa.

Este sueño vivo, nos hace comprender los sueños de otros, si nos lo cuentas, podremos darle vida hasta el más pequeño detalle



RIOJA

HACIENDA LÓPEZ DE HARO

Camino del Cementerio S/N, 26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) | Rioja Alta
comunicacion@vintae.com | 676 39 39 55
www.haciendalopezdeharo.com

Hacienda López de Haro es una bodega de arquitectura clásica, enclavada en lo alto de una loma sobre el Ebro, rodeada de viñedos y con vistas hacia el meandro del río, Briones o la Sierra de la Demanda. San Vicente de la Sonsierra se encuentra en una situación privilegiada para el cultivo de la vid. Una región ubicada bajo la sierra de Cantabria y la sierra del Toloño, que le resguardan de los fríos vientos del Cantábrico, y con el río Ebro al sur para proporcionarle la humedad que necesita.

Es una ubicación privilegiada no sólo por la belleza del paisaje circundante, sino también por la oportunidad que brinda de contemplar y entender los elementos determinantes de los vinos de Rioja.

Dentro, en el interior de la bodega, iremos degustando y comprobando cómo ese entorno se hace vino, para finalizar disfrutando también de otros frutos de la gastronomía riojana.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



HACIENDA LÓPEZ DE HARO

Camino del Cementerio S/N, 26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) | Rioja Alta
comunicacion@vintae.com | 676 39 39 55
www.haciendalopezdeharo.com

Degustación de vinos y gastronomía





GASTRONOMÍA Y VINOS EN HACIENDA LÓPEZ DE HARO

La visita guiada a la bodega finaliza en el Wine Bar, donde se ofrecen tres vinos (un blanco y dos tintos) acompañados de un aperitivo de queso y chorizo.

Además, en Hacienda López de Haro, también te ofrecemos la posibilidad de acceder a nuestro Wine Bar de forma gratuita (con reserva previa necesaria los martes y domingos) y descubrir las increíbles vistas de la Sonsierra riojana a la vez que degustas nuestros mejores vinos acompañados de un picoteo de estilo riojano.

La oferta gastronómica de km.0 entre la que podrás elegir para acompañar nuestros vinos se compone, entre otros de queso Los Cameros o chorizo de la IGP Chorizo Riojano. Todos los productos ofrecidos en nuestro Wine Bar tienen origen riojano.

Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

Espacios

- Wine Bar
- Terraza exterior



RIOJA

HACIENDA LÓPEZ DE HARO

Camino del Cementerio S/N, 26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) | Rioja Alta
comunicacion@vintae.com | 676 39 39 55
www.haciendalopezdeharo.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA LÓPEZ DE HARO

Visita a bodega durante la que se catará el vino antes de ser terminado y que finalizará con una cata de un vino blanco y dos tintos, acompañados de queso de Cameros y chorizo IGP Riojano.



Horario	De martes a domingo, de 10:00 h a 17:00 h (concertar hora)
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	15€

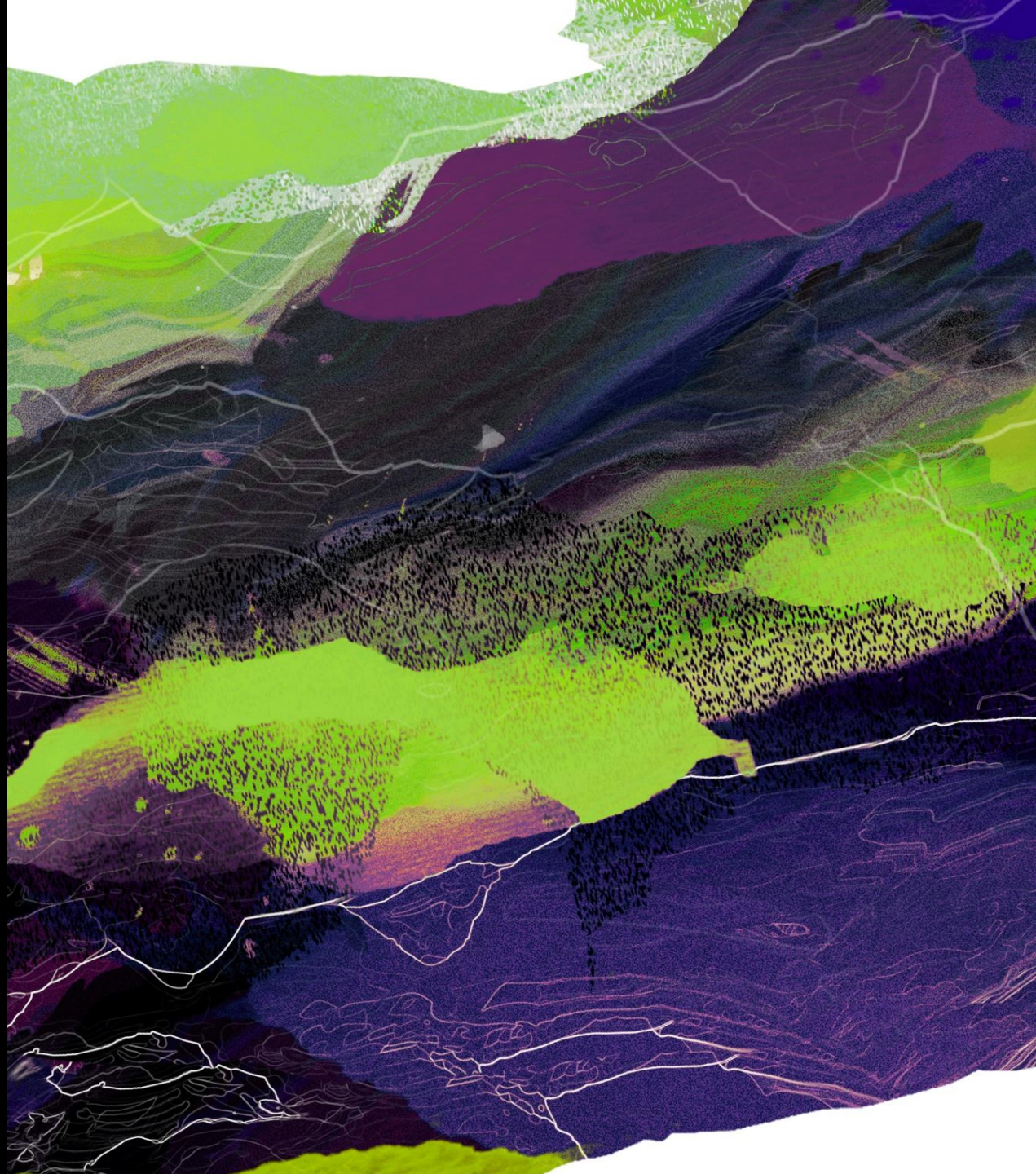
VISITA HACIENDA LÓPEZ DE HARO ESPECIAL

La visita comienza en el viñedo, continúa en la bodega, donde se catará el vino antes de ser terminado y directamente de la barrica, y finaliza con una cata de un vino blanco y dos tintos especiales, acompañados de queso D.O. Camerano y chorizo IGP Riojano.



Horario	De martes a domingo, de 10:00 h a 17:00 h (concertar hora)
Duración	2 horas
Idiomas	Castellano, inglés y francés
Coste	25€

RIOJA ORIENTAL



BODEGAS FINCAS DE AZABACHE

Calle el Peso, 3, 26559 | Aldeanueva de Ebro (La Rioja) | Rioja Oriental
aldeanueva@fer.es | 941 163 039
www.fincasdeazabache.com

Hay un lugar en el corazón del valle protegido de vientos fríos, muy soleado, donde crece el viñedo desde antes de tener memoria. Aldeanueva de Ebro, un lugar único en diversidad varietal, donde cada cepa encuentra un lugar para crecer al ritmo que le ofrece la tierra. Azabache, nuestro vino más reconocido, por fin tiene su propia bodega. Un lugar propio donde aprovechar toda nuestra experiencia y tradición desde 1956 para elaborar vinos contemporáneos.

En Fincas de Azabache puedes saborear los placeres de la buena vida. Disfruta de los platos tradicionales que ofrecemos, siempre con la base de una distinguida materia prima. Es un privilegio poder saborear las verduras de Calahorra "Ciudad de la Verdura" o de los productos artesanos de la zona: quesos, aceites, embutidos, dulces típicos… es el perfecto maridaje con los vinos de nuestra bodega.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



BODEGAS FINCAS DE AZABACHE

Calle el Peso, 3, 26559 | Aldeanueva de Ebro (La Rioja) | Rioja Oriental
aldeanueva@fer.es | 941 163 039
www.fincasdeazabache.com

Oferta de restauración

RESTAURANTE FINCAS DE AZABACHE

El restaurante de Fincas de Azabache es un espacio moderno y relajado que transmite en sus platos y en su estilo, el carácter de La Rioja.

Dependiendo de los intereses de nuestros clientes, los menús pueden ser fieles a la tradición o acordes a la estación en la que nos visiten. La menestra de verdura, las patatas a la riojana, pochas con verduras, el tomate, los pimientos y las chuletillas al sarmiento hacen que nuestros clientes aprecien el gran producto que tenemos en La Rioja. La zona de Calahorra "Ciudad de la verdura" es privilegiada para el cultivo de los vegetales y hortalizas que con un mínimo trato se convierten en platos con autentico sabor. También entre nuestros postres caseros no podría faltar las peras de Rincón de Soto al vino. Acompañando a los manjares de nuestra tierra nuestros tesoros, nuestros vinos y nuestra diversidad varietal.

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto
- Cocina de mercado / temporada
- Cocina vegetariana / vegana

El restaurante está situado a pie de viña y con vistas a la sala de barricas y al jardín de "Los Olivos" y zona chill out. El marco ideal para disfrutar del sabor de La Rioja y la fusión con la cultura del vino.



- **Imprescindible reserva previa**
- **Accesible para personas con movilidad reducida**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición**

Cocina tradicional fiel a los sabores y formas de cocción de nuestra zona y sus gentes, alejada de tendencias innovadoras. Es una cocina que se caracteriza por su autenticidad, además primamos el producto km 0 y de cercanía, verduras de la huerta de Calahorra, y carnes seleccionadas son los principales protagonistas de nuestros platos.

Ofrecemos...

- Menú tradicional riojano
- Menú concertado
- Menú de tapas
- Menú infantil
- Menús temáticos / de temporada



RIOJA

BODEGAS FINCAS DE AZABACHE

Calle el Peso, 3, 26559 | Aldeanueva de Ebro (La Rioja) | Rioja Oriental
aldeanueva@fer.es | 941 163 039
www.fincasdeazabache.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VISITA Y CATA CON ALMUERZO EN EL CAMPO "MIRADOR DE LAS VIÑAS"

Disfruta de una visita al campo, almuerzo en el "Mirador de las Viñas" y visita a la bodega. Durante el almuerzo podrás descubrir nuestros vinos más frescos, acompañados de embutidos y quesos de La Rioja, tortilla de patata, pimientos del cristal y, si el tiempo lo permite, chorizo al sarmiento. Acompañado todo ello con un auténtico pan de pueblo y aceite de la zona.



Horario	Bajo petición
Duración	2,5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	25€



Se organizan con un número mínimo de participantes de 10 personas. La capacidad del comedor para grupos es de 45 personas.

VISITA Y COMIDA MENÚ CLÁSICO

Disfruta de la visita a la bodega y del menú clásico en nuestro restaurante Fincas. Menestra 2 verduras, ensalada de tomate con cebollita y atún, espárragos, chorizo y chuletillas al sarmiento, pimientos del cristal, peras al vino, bizcocho de mantequilla. Regado con nuestros vinos Fincas de Azabache.



Horario	Bajo petición
Duración	4 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	50€

BODEGAS FINCAS DE AZABACHE

Calle el Peso, 3, 26559 | Aldeanueva de Ebro (La Rioja) | Rioja Oriental
aldeanueva@fer.es | 941 163 039
www.fincasdeazabache.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados





EVENTOS DE EMPRESA

La versatilidad de nuestros espacios y su encanto, da un ambiente especial para la celebración de reuniones de empresa, convenciones, congresos y presentaciones de producto.

Dependiendo de las necesidades y gustos del cliente, nos adaptamos pudiendo servir desde un lunch a un menú diseñado a medida en nuestro restaurante, o si el cliente lo desea, concertar un cátering o ceder nuestras instalaciones a otros restaurantes o chefs.





RIOJA

BODEGAS FINCAS DE AZABACHE

Calle el Peso, 3, 26559 | Aldeanueva de Ebro (La Rioja) | Rioja Oriental
aldeanueva@fer.es | 941 163 039
www.fincasdeazabache.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público



ENTREVIÑAS

El primer fin de semana del mes de junio, Aldeanueva de Ebro se convierte en el epicentro del mundo del vino en La Rioja. Desde el año 2008, se celebra la Feria Entreviñas. Un evento que se ha convertido en una de las citas ineludibles del calendario para los amantes del mundo del vino. Este evento popular incluye multitud de actividades relacionadas con el mundo del vino: paseos entre viñas, catas, maridajes, conciertos, concursos, carreras, degustaciones, visitas a las bodegas, talleres, exposiciones… Toda una experiencia para grandes y también para los más pequeños.

Tenemos nuestra propia aportación con visita + cata + comida + extras. Normalmente suele estar acompañado por alguna actuación (música, teatro, humor….)

Se recomienda reservar con suficiente antelación, evento muy demandado.

Cuándo	Primer fin de semana de junio
Público	Todos los públicos



La gastronomía en el evento: degustaciones, comidas, maridajes...

BODEGAS MARQUÉS DE REINOSA

Carretera Rincón De Soto-Zaragoza S/N, 26560 Autol (La Rioja) | Rioja Oriental
turismo@marquesdereinosa.com | 941 401 327
www.marquesdereinosa.com

Bodegas Marqués de Reinosa fue fundada en 1956 en el municipio riojano de Autol, en un paisaje donde durante siglos se han sucedido los viñedos en soleadas planas y laderas.

Es Autol un municipio en el que Seta y Champiñón, Conserva, Aceite, y Chocolate artesano son parte de su esencia. Y su alma el vino, un Rioja con el carácter de esta tierra y de sus gentes.

El río Cidacos, Peña Isasa, Monte Yerga y el Picuezo y la Picueza vigilan y acogen sus campos de trigo, olivo y viñedo.

Con más de 1.000 hectáreas de viñedo propio amparadas por la Denominación de Origen Rioja y con cerca de 300 socios que trabajan con esmero la tierra aunando tradición y cultura, Bodegas Marqués de Reinosa y Autol son, ayer y hoy, referente de los vinos y la gastronomía riojanos.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



RIOJA

BODEGAS MARQUÉS DE REINOSA

Carretera Rincón De Soto-Zaragoza S/N, 26560 Autol (La Rioja) | Rioja Oriental
turismo@marquesdereinosa.com | 941 401 327
www.marquesdereinosa.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas



VIÑA, VINO Y GASTRONOMÍA

Descubre con nosotros el terruño donde nacen los vinos de Bodegas Marqués de Reinosa. Visita nuestro viñedo centenario sumergido en las laderas del Monte Yerga donde tomaremos un vino en "porrón" como manda en esta tierra la tradición, acompañado de “Barzón” u otros dulces deliciosos de obradores locales.

Recorre los rincones más singulares de nuestra Bodega mientras conoces los vinos de la Colección Privada del Marqués de Reinosa y su goloso maridaje con productos artesanales locales.





Tintos monovarietales que armonizan con chocolates, embutidos y aceites elaborados en nuestra zona. Y Blancos de Tempranillo, -variedad originaria de Rioja-, con quesos y conservas riojanas.

Horario	A consultar con la bodega
Duración	2,5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	20€



BODEGAS MARQUÉS DE REINOSA

Carretera Rincón De Soto-Zaragoza S/N, 26560 Autol (La Rioja) | Rioja Oriental
turismo@marquesdereinosa.com | 941 401 327
www.marquesdereinosa.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público

JORNADAS DEL CHAMPIÑON Y DE LA SETA DE AUTOL

Desde 2010, en el puente de Todos los Santos, Autol se viste de fiesta para celebrar unas Jornadas Gastronómicas dedicadas a sus productos más característicos; Champiñón y Seta, Vino, y a mostrar sus características nutricionales más saludables.

Este evento se compone de muchas actividades; visitas a Bodegas de Vino y de Champiñón, Cata maridada de los mejores pinchos de los restaurantes locales con vinos de Marqués de Reinosa, degustaciones populares, talleres de cocina para niños y gastronomía temática en bares y restaurantes locales.

La Bodega presenta durante las Jornadas en la multitudinaria cata los vinos nuevos de cada cosecha y las últimas añadas premiadas de sus mejores vinos; vinos especiales con platos muy sabrosos cuyo principal ingrediente es la seta y el champiñón de cultivo.

Cuándo	Puente de Todos los Santos
Público	Cata multitudinaria para adultos, visitas a la bodega con degustación para todos los públicos



La gastronomía en el evento: degustaciones, gastronomía temática, catas...



Además, Bodegas Marqués de Reinosa celebra visitas guiadas gratuitas a sus instalaciones. Y opcionalmente previa reserva, visitas personalizadas con catas de varios vinos con queso riojanos, crema de seta y aceite artesanal del trujal 5 valles.

Para más información, consulta la web del evento.



RIOJA

BODEGAS VINÍCOLA REAL

Carretera de Nalda KM. 9, 26120 Albelda de Iregua (La Rioja) | Rioja Oriental
enoturismo@vinicolareal.com | 941 444 233
www.vinicolareal.com

Cuando en 1992 Miguel Ángel Rodríguez comenzó a excavar la bodega en las entrañas de Albelda de Iregua -a 15 km de Logroño-, empezaba a dar forma a un proyecto apasionante: elaborar vinos de larga desde el respeto absoluto por el viñedo.

La Bodega Hotel Vinícola Real - 200 Monges es actualmente un hábitat rupestre, un precioso laberinto de galerías subterráneas donde envejecen sus vinos más exclusivos: 200 Monges, Cueva del Monge, Confesor, etc.

Su variada propuesta enoturística -bajo un claro enfoque cultural- combina la pasión por el VINO con la pasión por el ARTE, poniendo una mirada en el pasado a través de la historia medieval de un legado cultural milenario y una mirada en el presente a través de la exposición permanente del pintor riojano Luis Burgos.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

- Degustación de vinos y gastronomía
- Oferta de restauración
- Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas
- Reuniones, celebraciones y eventos privados
- Eventos enogastronómicos abiertos al público



Y la gastronomía siempre como indispensable conexión con el pasado y el presente del territorio, con los oficios artesanos y con los productores y los productos locales. La gastronomía elevada a insustituible vínculo social y maridaje perfecto en todas y cada una de nuestras visitas guiadas, rutas, eventos y experiencias.

La propuesta enoturística de Vinícola Real - 200 Monges se complementa con el hotel de 18 habitaciones que se integra en la bodega – Hotel La Casa del Cofrade-, un restaurante, un Wine Bar con terraza y diferentes espacios para disfrutar de una estancia confortable en un ambiente familiar y cercano.

BODEGAS VINÍCOLA REAL

Carretera de Nalda KM. 9, 26120 Albelda de Iregua (La Rioja) | Rioja Oriental
enoturismo@vinicolareal.com | 941 444 233
www.vinicolareal.com

Degustación de vinos y gastronomía

GASTRONOMÍA Y VINOS EN BODEGAS VINÍCOLA REAL

No es necesario contratar una visita o una experiencia enoturística para disfrutar de nuestros vinos en el lugar en el que fueron elaborados. Nuestro Bar de Vinos permanece abierto de 8h a 22h de martes a sábado y de 8h a 15h los domingos. El acceso es gratuito y, por supuesto, no se necesita reserva previa.



En nuestro **Bar de Vinos-Cafetería** puedes degustar nuestros vinos acompañados de una selección de tablas y tapas con nuestros productos locales como protagonistas: pan, aceite, quesos, embutidos, patés y los riquísimos productos de nuestra huerta de "Finca los Frailes".



Espacios

- Wine Bar
- Terraza
- Salón "Las Tres Damas"



Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.

RIOJA

BODEGAS VINÍCOLA REAL

Carretera de Nalda KM. 9, 26120 Albelda de Iregua (La Rioja) | Rioja Oriental
enoturismo@vinicolareal.com | 941 444 233
www.vinicolareal.com

Oferta de restauración

EL COMEDOR MOZÁRABE

Nuestro restaurante del calado – El Comedor Mozárabe- ocupa un espacio privado en el centro de las galerías subterráneas, rodeado de barricas y botellas. Los diferentes materiales de construcción y la decoración son un homenaje a la historia medieval de nuestra comarca. Un lugar casi mágico para sentirse conectados con el territorio a través del vino y la gastronomía.

Nos ponemos al servicio de los mejores productos de proximidad para crear unos platos con raíces riojanas, auténticos y genuinos como las tradicionales patatas con chorizo, las tiernas carrilleras al vino 200 Monges o las chuletillas asadas sobre la brasa de los sarmientos. Puro sabor a Rioja.

Información y reservas (reservas se pueden hacer directamente a través de la central de reservas o por teléfono):
https://enoturismo.vinicolareal.com/gastronomia/

Tipo de cocina

- Cocina tradicional riojana
- Cocina de producto



- **Imprescindible reserva previa.**
- **Accesible para personas con movilidad reducida.**
- **Opciones para personas con intolerancias o restricciones alimentarias bajo petición.**

Ofrecemos...

- Menú tradicional riojano
- Menú de tapas
- Menú infantil



BODEGAS VINÍCOLA REAL

Carretera de Nalda KM. 9, 26120 Albelda de Iregua (La Rioja) | Rioja Oriental
enoturismo@vinicolareal.com | 941 444 233
www.vinicolareal.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas

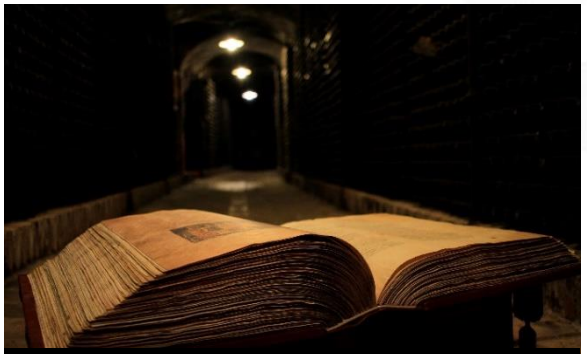


VISITAS GUIADAS CON CATA

Una visita diferente por los calados de la bodega con el hilo argumental de un legado cultural milenario. El recorrido finaliza en la Cueva del Monge donde se expone el facsímil del Códice Albeldense -año 974 -, una verdadera joya de la miniatura medieval.

La visita finaliza con una cata de vinos maridados con nuestro aperitivo "El refrigerio del Monge" -un guiño a la alimentación del medievo con un singular pan de centeno, un queso de la zona y un exquisito aceite local-.

Horario	De martes a jueves y sábado: a las 11:30 h y a las 18 h. Viernes y domingo: a las 11:30 h
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano e inglés
Coste	De 15€ a 22€ (dependiendo de los vinos a catar)



Consejo: Ropa de abrigo para la visita. La temperatura media en los calados es de 12-14ºC



RUTA DE LOS 200 MONGES OLVIDADOS

Una ruta por La Rioja que recorre dos monasterios – Suso y Yuso- declarados Patrimonio de la Humanidad, un scriptorium rupestre milenario, y los calados subterráneos de una bodega -Vinícola Real – 200 Monges- con el hilo argumental del Códice Albeldense, una obra monumental de la miniatura medieval.

La ruta incluye una comida en la bodega para disfrutar de un maridaje perfecto entre la cocina típica riojana y los vinos de la familia 200 Monges.

Los participantes en la ruta reciben un relato de intriga histórica titulado "De Albelda a Suso. El viaje de un códice extraordinario" escrito por Andrés Cámara, autor de la novela "Vigila, el escriba".

La ruta no incluye guía acompañante. Los trayectos entre la bodega y los monasterios y el scriptorium se harán en los coches particulares de los visitantes.

Horario	De martes a domingo a las 10:00 h
Duración	7 horas
Idiomas	Castellano
Coste	75€

RIOJA

BODEGAS VINÍCOLA REAL

Carretera de Nalda KM. 9, 26120 Albelda de Iregua (La Rioja) | Rioja Oriental
enoturismo@vinicolareal.com | 941 444 233
www.vinicolareal.com

Visitas, actividades y experiencias enogastronómicas

EXPERIENCIA ARTE Y VINO

Un recorrido -copa en mano- por la galería de pintura Luis Burgos, integrada en la bodega, para descubrir el encuentro de dos pasiones creativas: la pasión de un bodeguero por el vino y la pasión de un pintor por el arte. Ambas pasiones crecen cuando se comparten con la emoción que siente el público ante la expectativa de vivir un momento único.

La experiencia se completa con una selección de productos locales: chocolates, fruta, quesos y patés que el visitante va encontrando en los diferentes espacios que ocupa la galería de arte.

Horario	Sábados a las 18:00 h y domingos a las 12:30 h
Duración	1,5 horas
Idiomas	Castellano
Coste	25€





YO, TIERRA. JORNADA DE VENDIMIA

Fieles al compromiso de preservar nuestro patrimonio, implicamos a los viajeros en la preservación de un espacio y un edificio emblemático en la finca de Las Viñuelas y compartimos con ellos nuestra cultura del vino: el trabajo de la viña, la vendimia y el pisado de la uva.

Bajo una arboleda de gran valor ambiental servimos un aperitivo riojano y comemos en el comedor del calado de la bodega, maridando los mejores productos locales con nuestros vinos.

Si la climatología impide el desarrollo de la actividad en el viñedo, sustituiremos la vendimia y el pisado por otra experiencia en la bodega.

Los trayectos entre la bodega y los viñedos se harán en los coches particulares de los visitantes.

Horario	Durante septiembre y octubre todos los días a las 10:30 h
Duración	7 horas
Idiomas	Castellano
Coste	75€ adultos, 39€ menores de 12 años

BODEGAS VINÍCOLA REAL

Carretera de Nalda KM. 9, 26120 Albelda de Iregua (La Rioja) | Rioja Oriental
enoturismo@vinicolareal.com | 941 444 233
www.vinicolareal.com

Reuniones, celebraciones y eventos privados



TODO TIPO DE EVENTOS

Bodegas Vinícola Real te ofrece celebrar cualquier tipo de evento o celebración privada en nuestros polivalentes espacios.

Para los eventos MICE nos adaptamos a las necesidades del cliente: platos de cocktail, platos de banquete, platos típicos riojanos.

Cada celebración/evento privado es tratado pormenorizadamente con el cliente para conocer sus gustos y necesidades y nosotros nos adaptamos.

Ofrecemos...

- Platos de cocktail
- Platos de banquete
- Platos típicos riojanos







RIOJA

BODEGAS VINÍCOLA REAL

Carretera de Nalda KM. 9, 26120 Albelda de Iregua (La Rioja) | Rioja Oriental
enoturismo@vinicolareal.com | 941 444 233
www.vinicolareal.com

Eventos enogastronómicos abiertos al público



FESTIVAL DE RELATOS ERÓTICOS CONFESOR

Una función de narración oral erótica donde la palabra atrevida, la gestualidad y la expresión sensorial se plasman en varias historias picantes que a ratos rozan el humor, tal vez la ironía o incluso la estupidez humana, pero siempre, siempre, tienen el erotismo por bandera.

La gastronomía en el evento:
La velada comienza con una cena muy especial servida en los calados en la que se marida un menú degustación "Tentadora seducción" con una selección de vinos de la familia 200 Monges.

Cuándo	San Valentín (Febrero)
Público	Adultos amantes del mundo del vino y de las artes escénicas



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Asistencia técnica:

dinamiza ASESORES

