vinetur

Villa-Lucía estrena menú de verano para disfrutar en su terraza vintage

Este nuevo menú, con producto de proximidad y el sello Slow Food, se puede disfrutar de martes a viernes al mediodía en Laguardia

lunes 17 de agosto de 2026

ESCRITO POR RITA



El Espacio Gastronómico Villa-Lucía, en Laguardia, añade a su propuesta el nuevo Menú de Verano, pensado para comer entre semana al mediodía. La casa no toca lo que la sostiene desde hace años —el producto de cercanía, el recetario de Luchy Santamaría y el reconocimiento de Slow Food Araba, Sukaldarien Aliantza, Km. 0 2026-2028, además del Solete de la Guía Repsol—, pero lo traduce ahora en una única propuesta, más

corta y pensada para los días de verano en la Terraza Vintage de Villa-Lucía.

El Menú de Verano abre con una elección entre cinco primeros que van de lo de siempre a lo más fresco: crema de tomate de caserío al estilo salmorejo con AOVE arróniz; la ensalada ilustrada de siempre; pasta fresca con verduras de temporada; plato de cuchara tradicional o croquetas artesanas variadas.

Para el segundo, Villa-Lucía mantiene la misma filosofía de elegir sin complicarse: el pescado del día, una hamburguesa artesana de carne de ganado mayor a la brasa con dos salsas y patatas fritas de Llanada Alavesa; otra de txistorra, igual de acompañada; el asado del día o unas carrilleras de cerdo al Rioja.

De postre, Villa-Lucía vuelve a tirar de producto Km. 0: cremoso de queso al revés con crumble crujiente, Fresaraba y vino; goxua en tarrito hermético; flan casero; yogur artesano muy cremoso; hasta tres variedades de helado artesano o, fruta de temporada.

El menú incluye pan, agua Km. 0 y una botella de vino joven D.O.Ca. Rioja —de la selección que indica la propia casa— por cada dos comensales, y tiene un precio de 25,50 € por persona, IVA incluido. Villa-Lucía recuerda que, si se comparte entre menos comensales de los indicados, se aplica un suplemento de 15 € por persona adicional en concepto de espacio y servicio, y que la propuesta solo está disponible de martes a viernes no festivos, al mediodía.

Y como novedad, este nuevo Menú de Verano también se podrá disfrutar al aire libre en la Terraza Vintage de Villa-Lucía, un espacio diferente de más de 275 m2 que envuelve al visitante en un entorno natural en el que disfrutar de esta experiencia enogastronómica, rodeado de jardines con puentes, plantas y árboles de especies autóctonas y foráneas, así como de un estanque con una relajante cascada.

Además de este nuevo Menú de Verano, también estará disponible el Menú Asador Vintage (pensado para compartir, mínimo dos personas), que abre con una tanda de cuatro entrantes a compartir al centro y continúa con el plato principal a elegir entre diez propuestas, entre las que destacan la chuleta de vaca de Montaña Alavesa a la brasa; el corderito lechal o las chuletillas al sarmiento. De postre, una gran variedad

dulces Km. 0 para todos los gustos. Su precio: 43,95 € por persona (52,20 € con chuleta o corderito, 53,45 € con chuletillas), sin bebidas ni cafés, IVA incluido.

Para los más pequeños, sigue en pie el Menú Especial "Gente Menuda", con dos opciones a elegir: pechuga de pollo de corral con croquetitas de jamón y patatas fritas, o hamburguesa de vacuno con queso y patatas, ambas con una copa de helado de postre, por 18,95 € IVA incluido (con un suplemento de 6,50 € por niño adicional en caso de compartir).

Villa-Lucía encara así el verano con la misma idea de siempre, solo que aligerada: que cada mesa salga de Laguardia con la sensación de haber comido bien, sin prisa y con el paisaje de Rioja Alavesa como testigo. Un menú, un mismo compromiso: el de siempre...

Más información en: reservas@villa-lucia.com o en el teléfono 945.600.032.