vinetur

Del primer brindis al último baile: la Navidad en Villa - Lucía

Gastronomía Km. 0, un gran ambiente, música en directo y un sinfín de sorpresas...

martes 17 de noviembre de 2026

ESCRITO POR RITA



El espacio gastronómico de Laguardia te ofrece sus tradicionales comidas y cenas de Navidad con posterior fiesta para los próximos 11, 12, 18 y 19 de diciembre.

La Navidad está a la vuelta de la esquina, antes de que nos hayamos dado cuenta. Es época de reunirse, de celebrar, de brindar por lo vivido a lo largo del año y dar la bienvenida al 2027 con alegría y optimismo. El Espacio Gastronómico Villa-Lucía, en Laguardia, sabe de sobra lo importante que es en estas fechas el dar con un lugar

apropiado para una celebración navideña con los amigos, familiares o compañeros de trabajo. Por ello, quiere traerte cuatro espectaculares menús diseñados exclusivamente para una ocasión tan especial. Una gran oferta enogastronómica como sólo el primer restaurante Km. 0 de la D.O.Ca. Rioja, acreditado por Slow Food y con un Solete Repsol puede ofrecer. ¿Qué más se puede pedir?

Las celebraciones en el Espacio Gastronómico de Laguardia son de sobra conocidas por el cuidado y la atención que ponen en la selección gastronómica, así como en la música y el espectáculo en directo, para garantizar un ambiente de fiesta divertido y ameno, con espacio para las sorpresas, tal y como la ocasión lo merece. El viernes 11, sábado 12, viernes 18 y sábado 19 de diciembre, Villa-Lucía ofrece hasta cuatro opciones enogastronómicas, tanto en comida como en cena, para que elijas junto al resto de integrantes de tu grupo, la alternativa que más se adapte a vuestro gusto.

El guion de la fiesta es sencillo. Primero, disfrutar de la propuesta enogastronómica especialmente diseñada para la ocasión, así como de la música de ambiente de todos los tiempos, de la que permite conversar. Después, cuando el café y los dulces de Navidad han hecho su trabajo, se abre la pista: música de fiesta y baile en directo y DJ con Dúo Imperial hasta las 20:00 horas en las comidas y hasta las 2:00 de la madrugada en las cenas. Y mientras se baila, el sweet & candy bar espera a los golosos.

¿Y qué podemos encontrarnos en esos fantásticos menús que proponen desde Villa-Lucía? Sabor inconfundible. El sello único de un asador que apuesta por el producto de cercanía para ofrecer las extraordinarias recetas de la gastronomía vasco-riojana y, como no, seguir el recetario de la queridísima Luchy Santamaría.

Entre los entrantes podemos encontrar creaciones como “tarrito individual de cuajada de foie con compota de manzana”; “chupito de crema de tomate de la Ribera al estilo salmorejo”; o “botellita de crema templada de cardo con aceite de trufa de la Montaña”.

Después, entre los platos al centro para compartir, si eres capaz de resistirte: “cabezada de lomo de cerdo de caserío con AOVE arróniz”; “carpaccio de novilla de Sierra de Cantabria, lascas de queso del país con helado cremoso de AOVE”;

“champiñones al vino blanco”; “croquetas artesanas de chuletón a la brasa”; o las “yemas de huevo de caserío con aceite de trufa, parmentier de patata con setas, hongos, jamón de Martínez Somalo, lámina de queso fundente y patatas paja de la Llanada”.

Si hasta ahora se ha hecho la boca agua, ojo a los principales: “merluza de pintxo del Cantábrico sobre crema de hongos y setas”; “carrilleras de cerdo al vino tinto de Rioja con su guarnición”; o “solomillo de vaca de la Montaña con panaderas de Álava y pimientos de la Ribera asados al sarmiento”.

Y como un día es un día, mejor dejar hueco para el postre y deleitarse con un “cremoso de queso con culís de Fresaraba y vino en el fondo y crumble crujiente en corona”; una “tarta de milhojas tradicional con nata y crema”; o un “goxua en tarro a nuestra manera”.

Todos los menús disponen de alternativas veganas, entre las que encontramos: “latita de pisto de verduras de la Ribera con matrimonio de anchoas y boquerones del Cantábrico”; “gratén de setas, hongos y trigueros con bechamel de soja y queso vegano en concha de vieira”; “arroz cremoso con setas, hongos, trigueros”; “menestra de verduras al estilo de la abuela Luchy pero sin rebozar” o “macedonia de frutas de temporada”.

Los precios oscilan entre 50,15€ y 74,50€, en función del menú seleccionado, IVA incluido.

Para todos aquellos que quieran prescindir del uso del coche, Villa-Lucía proporciona un exclusivo servicio de autobuses desde Logroño (10 € ida y vuelta por persona) y de Vitoria-Gasteiz (21€ ida y vuelta por persona, con un mínimo de 40 personas). Consultar horarios.

En el caso de que los días 11, 12, 18 y 19 de diciembre no se acomoden a la disponibilidad de los posibles participantes, Villa-Lucía ha confeccionado otra serie de menús y alternativas para estas fiestas navideñas, entre el 1 de diciembre de 2026 y el 6 de enero de 2027.

Entre el brindis con cava, la última cucharada del postre y la pista de baile, Villa-Lucía deja la Navidad servida: enogastronomía, diversión y música en una misma mesa y en cuatro fechas. Solo falta elegir día y menú.

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