

## La casa de los abuelos

DE BODEGAS VIÑA ELENA

### TENER EN CUENTA ANTES DE RESERVAR:

- Los menús se sirven a mesa completa.
- La reserva se dará por confirmada previo pago del 30% del total por adelantado.
- La devolución del pago no se hará efectiva una vez pasadas las 48 h previas al evento.
- Recuerde comunicarnos las intolerancias o alergias alimentarias de los comensales.
- Aunque recomendamos nuestras experiencias a mayores de edad, en caso de venir niños, éstos deben estar acompañados de un adulto en todo momento.

### MENÚS DE TEMPORADA (a partir del 1 de junio de 2023)

#### ALMUERZO CAMPERO

30 € / persona

Incluye visita guiada en la bodega

Con maridaje de 3 vinos y mistela de la casa

- Pimientos a la llama con ventresca de atún
  - Lomo de orza de la casa con patatas al ajo cabañil.
  - Tabla de quesos de la zona.
  - Dulces típicos del pueblo.
- Agua y café o infusión

#### ALMUERZO CAMPERO VEGANO

- Ensalada de pimientos a la llama.
  - Verduras de temporada a la brasa con patatas.
  - Fruta de temporada al vino.
  - Arroz con leche (de almendras).
- Agua y café o infusión

#### MENÚ RAÍCES

48 € / persona

Incluye visita guiada en la bodega

Con maridaje de 4 vinos y mistela de la casa

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*.
  - Ensalada del abuelo: tomate con verduras a la llama, brotes tiernos, y ventresca.
  - Calamar a la brasa sobre cama de zarangollo.
  - A elegir: secreto ibérico a la parrilla con salsa de monte bajo o costillas de cabrito brasa con patatas y huevo o atún a la brasa con melocotón asado.
  - Postre de la casa.
- Agua y café o infusión

#### MENÚ RAÍCES VEGANO

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*.
  - Tomate, aguacate y albahaca.
  - Berenjenas a la brasa con salsa de yogurt.
  - Arroz con verduras al horno.
  - Postre: arroz con leche (de almendra).
- Agua y café o infusión

#### MENÚ ZARCILLO

65 € / persona

Incluye visita guiada en la bodega

Con maridaje de 5 vinos y mistela de la casa

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*.
  - Tomate relleno de salazones.
  - Chipirones con crema de habas y sus babys.
  - Bacalao a baja temperatura con tomate dulce de albahaca.
  - Paletilla de cabrito en dos cocciones con sus pataticas.
  - Postre: tarta de la casa.
  - Petit four.
- Agua y café o infusión.

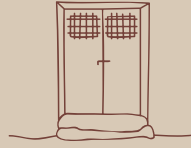
#### MENÚ ZARCILLO VEGANO

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*.
  - Tomate relleno de la huerta.
  - Parrillada de verduras.
  - Lasaña de berenjena.
  - Arroz con verduras al horno.
  - Postre: brownie vegano.
  - Petit four.
- Agua y café o infusión.



Reservas al teléfono  
**610 900 220** (también  
whatsapp) o por email a  
[visitas@vinaelena.com](mailto:visitas@vinaelena.com)

Ctra. N-344, km 52,7.  
30529 Jumilla. Murcia  
Autovía A-33:  
Murcia > Jumilla, salida 19  
Jumilla > Murcia, salida 25



# La casa de los abuelos

DE BODEGAS VIÑA ELENA

## THINGS TO CONSIDER BEFORE BOOKING:

- The same menu is served to all guests at a full table.
- Bookings will be confirmed only after receiving a 30% deposit of the total amount.
- The deposit will not be returned if the booking is cancelled less than 48 hours before the event.
- Remember to let us know about guest food allergies and intolerances beforehand.
- Our experiences are targeted at adults, but if children are present then they must be accompanied by an adult at all times.

## SPRING/SUMMER MENU (from 1<sup>st</sup> of June of 2023)

### RURAL LUNCH

€ 30 per person

Guided bodega and vineyard tour included

#### Pairing with 3 wines and the house sweet wine

- Peppers done to the flame with tuna belly.
- Pork loin with potatoes with a touch of garlic.
- Local cheese board.
- Traditional confectionary.

Water and coffee or infusion.

### VEGAN RURAL LUNCH

- Salad of peppers done to the flame.
- Seasonal vegetables done to the flame with potatoes.
- Seasonal fruit macerated with wine.
- Rice pudding (of almonds).

Water and coffee or infusion.

### RAÍCES MENU

€ 48 per person

Guided bodega and vineyard tour included

#### Pairing with 4 wines and the house sweet wine

- Chargrilled bread with our EVVO *Alma de Emi*.
- Grandfather salad: tomato with vegetables done to the flame, baby leaves and tuna belly.
- Grilled squid on a bed of zarangollo (courgette and onion mix)
- To choose from: grilled Iberian special cut (secreto) with mustard and honey sauce, or baby goat ribs with potatoes and egg, or tuna fish with roasted peach.
- Homemade dessert.

Water and coffee or infusion.

### VEGAN RAÍCES MENU

- Chargrilled bread with our EVVO *Alma de Emi*.
- Tomato, avocado and basil.
- Grilled aubergines with yoghurt sauce.
- Rice with baked vegetables.
- Dessert: rice pudding (of almonds).

Water and coffee or infusion.

### ZARCILLO MENU

€ 65 per person

Guided bodega and vineyard tour included

#### Pairing with 5 wines and the house sweet wine

- Chargrilled bread with our EVVO *Alma de Emi*.
- Tomato filled with salted fish.
- European squid on a bed of broad bean sauce.
- Low temperature cod on a bed of tomato and basil mash.
- Lamb shoulder in two different cookings.
- Homemade dessert.
- Petit four.

Water and coffee or infusion.

### VEGAN ZARCILLO MENU

- Chargrilled bread with our EVVO *Alma de Emi*.
- Tomato filled with vegetables.
- Barbecue of vegetables.
- Aubergine lasagne.
- Rice with baked vegetables.
- Dessert: vegan brownie.
- Petit four.

Water and coffee or infusion.



**Bookings tel.: 610 900 220**  
(also WhatsApp), email:  
**visitas@vinaelena.com**

Road N-344, km 52,7.  
30529 Jumilla. Murcia  
Highway A-33:  
Murcia > Jumilla, exit 19  
Jumilla > Murcia, exit 25