



La casa de los abuelos

DE BODEGAS VIÑA ELENA

TENER EN CUENTA ANTES DE RESERVAR:

- Los platos se adaptarán a la **opción vegana**, así como a las **alergias o intolerancias**, previo aviso y con especificaciones concretas por parte del comensal (en caso de no **avisar con antelación**, los platos se adaptarán según la disponibilidad en cocina).
- **Los menús se sirven a mesa completa.**
- La reserva se dará por confirmada previo **pago del 50% del total por adelantado.**
- La **devolución** del pago **no se hará efectiva una vez pasadas las 48 h** previas al evento.
- Aunque nuestras experiencias están dirigidas solo a mayores de edad, en caso de venir con **niños, es requisito que estén acompañados de un adulto en todo momento.**

MENÚ TEMPORADA PRIMAVERA VERANO (2024)

ALMUERZO CAMPERO

32 € / persona

Incluye visita guiada
en la bodega

Con maridaje de 3 vinos y mistela de la casa

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*.
 - Ensalada campera.
 - Magra con tomate y tortilla de patata.
 - Tabla de quesos de la zona.
 - Dulces típicos del pueblo.
- Agua y café o infusión*

ALMUERZO VEGETARIANO

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*.
 - Ensalada campera.
 - Pisto de verduras con tortilla de patatas.
 - Tabla de quesos de la zona.
 - Dulces típicos del pueblo.
- Agua y café o infusión*

MENÚ RAÍCES

50 € / 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*.
 - Tomate relleno de salazones.
 - Calamar a la brasa con aceite de albahaca y tomate seco.
 - A elegir: lingote de cordero con gratín de patata, o cabrito a la brasa con patatas y huevo frito, o secreto ibérico a la brasa con patatas, o corvina con falso cuscus de verdura.
 - Postre de la casa.
- Agua y café o infusión*

RAÍCES VEGETARIANO

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*.
 - Tomate relleno de aguacate y ricota.
 - Pisto con huevo.
 - Arroz al horno con garbanzos y verduras.
 - Postre de la casa.
- Agua y café o infusión*

MENÚ ZARCILLO

68 € / 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*.
 - Ensalada de langostinos, salmón y aguacate.
 - Pulpo a la brasa con mojo picón.
 - Bacalao a baja temperatura sobre cremoso de ajo negro.
 - A elegir: paletilla de cabrito en dos cocciones con sus pataticas o salmonete de roca sobre arroz caldero.
 - Postre: tarta de la casa.
 - Petit four.
- Agua y café o infusión.*

ZARCILLO VEGETARIANO

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*.
 - Tabulé hortelano.
 - Verduras a la brasa con salsa romesco.
 - Lasaña de berenjena.
 - Arroz, espárragos, setas y queso.
 - Postre de la casa.
 - Petit four.
- Agua y café o infusión.*



Reservas al teléfono
610 900 220 (también
whatsapp) o por email a
visitas@vinaelena.com

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