

La casa de los abuelos

DE BODEGAS VIÑA ELENA



1 SOL
Guía Repsol
2025

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.**

Primavera
2026

Menú 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*.
- Queso de cabra frito con tomate
- Lomo de cerdo asado a baja temperatura con patatas a montón
- 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*
- Queso de cabra frito con tomate
- Tallarines con ragú vegetal
- 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*
- Pastela de bacalao y puerro
- Ensalada de pera con judías verdes y lubina a la sal
- A elegir entre: gazpachos jumillanos o, salmón a la parrilla con verduras braseadas o, carrilleras al vino tinto con parmentier de patata y boniato, o costillas de cabrito a la brasa con patatas al ajo cabañil y su huevo frito
- Postre de la casa.
- Agua y café o infusión

RAÍCES VEGETARIANO

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*
- Pastela de verduras y queso
- Ensalada de pera con judías verdes
- Milhojas de berenjena y calabacín
- Postre de la casa
- Agua y café o infusión

Menú ZARCILLO

75 € / 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*
- Paté de campaña con pan de frutas
- Habas salteadas con huevos y jamón
- Canelón crujiente de rape y gambas
- A elegir: Paletilla de cabrito en dos cocciones con sus pataticas o ijada de atún a la parrilla con trigo entero
- Postre de la casa
- Petit four
- Agua y café o infusión

ZARCILLO VEGETARIANO

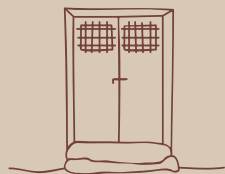
- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*
- Paté de tomate seco y almendras con pan de frutas
- Habas salteadas con huevos
- Canelón crujiente de verduras y queso
- Arroz al horno de la huerta
- Postre de la casa
- Petit four
- Agua y café o infusión

Algunos
platos pueden
variar según la
temporada, para
ofrecer lo mejor
que nos da cada
momento del
año.


Viña Elena
BODEGAS

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



La casa de los abuelos

DE BODEGAS VIÑA ELENA



1 SOL
Guía Repsol
2026

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento Europeo Nº 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, este es el listado relativo a la **presencia de alérgenos en los platos de nuestro menú primavera 2026.**

ALMUERZO CAMPERO

• Pan a la brasa con nuestro AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Queso de cabra frito con tomate	• Leche
• Lomo de cerdo asado con patatas a montón	• Sulfitos
• Tabla de quesos de la zona	• Leche, frutos de cáscara
• Dulces típicos del pueblo	• Gluten, leche, huevo, sulfitos

MENÚ RAÍCES

• Pan a la brasa con nuestro AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Pastela de bacalao y puerro	• Gluten, leche, pescado, sésamo
• Ensalada de pera, judías verdes y lubina a la sal	• Pescado, sulfitos, frutos secos
• Salmón a la parrilla con verduras braseadas	• Pescado
• Carrilleras al vino tinto con patata y boniato	• Leche, sulfitos
• Costillas de cabrito con patatas y huevo frito	• Huevo
• Gazpachos jumillanos	• Gluten, sulfitos
• Postre de la casa	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara

MENÚ ZARCILLO

• Pan a la brasa con nuestro AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Paté de campaña con pan de frutas	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara, sulfitos
• Habas salteadas con huevos y jamón	• Huevo
• Canelón crujiente de rape y gambas	• Gluten, huevo, pescado, crustáceos, moluscos, sulfitos
• Paletilla de cabrito con sus pataticas	• Sulfitos
• Ijada de atún a la parrilla con trigo entero	• Gluten, pescado
• Postre de la casa	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara
• Trufa	• Leche, frutos de cáscara

ALMUERZO VEGETARIANO

• Pan a la brasa con AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Queso de cabra frito con tomate	• Leche
• Tallarines con ragú vegetal	• Gluten, huevo, soja, sulfitos
• Tabla de quesos de la zona	• Leche, frutos de cáscara
• Dulces típicos del pueblo	• Gluten, leche, huevo, sulfitos

RAÍCES VEGETARIANO

• Pan a la brasa con AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Pastela de verduras y queso	• Gluten, huevo, leche, apio
• Ensalada de pera con judías verdes	• Sulfitos, frutos secos
• Milhojas de berenjena y calabacín	• Leche, soja y apio
• Postre de la casa	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara

ZARCILLO VEGETARIANO

• Pan a la brasa con AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Paté de tomate seco con pan de frutas	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara
• Habas salteadas con huevos	• Huevo
• Canelón crujiente de verduras y queso	• Gluten, huevo, leche, apio
• Arroz al horno de la huerta	-
• Postre de la casa	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara
• Trufa	• Leche, frutos de cáscara

Todos los vinos servidos en el maridaje de los menús contienen sulfitos.