



La casa de los abuelos

DE BODEGAS VIÑA ELENA

Menús Primavera-Verano 2026

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

Información y reservas:
T. 610 900 220 o 611 666 397
(también whatsapp) o email:
visitas@vinaelena.com



Viña Elena
BODEGAS

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

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*.
- Ensalada murciana: tomate, atún, huevo, cebolla y olivas negras
- 'Pulled pork' con manzana asada
- 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 murciana (sin atún)
- Milhoja de verduras asadas
- 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*
- Berenjena asada sobre crema de rulo de cabra con pesto casero
- Ensalada de pera con judías verdes y lubina a la sal, acompañado de mayonesa de malvasía y pera.
- A elegir entre:
 - Secreto ibérico a la brasa con patatas gajo
 - Costillas de cabrito a la brasa con patatas y huevo frito
 - Bacalao a baja temperatura con crema de habas tiernas y crujiente de jamón
 - Arroz de calamar y calabacín con alioli de albahaca.
- Postre de la casa.
- Agua y café o infusión*

RAÍCES VEGETARIANO

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*
- Berenjena asada sobre crema de rulo de cabra con pesto casero
- Ensalada de pera con judías verdes, acompañada de mayonesa de malvasía y pera.
- Tallarines con ragú vegetal
- 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*
- Tomate mediterráneo (relleno de aguacate, queso y aromáticas)
- Atún con escabeche de pera a la sidra
- Canelón crujiente de bacalao
- A elegir entre:
 - Paletilla de cabrito en dos cocciones con sus pataticas
 - Rodaballo a la brasa con cogollos asados
- Postre de la casa
- Petit four
- Agua y café o infusión*

ZARCILLO VEGETARIANO

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*
- Tomate mediterráneo
- Escabeche de puerros, manzana y canela
- Canelón crujiente de verdura y queso
- Arroz de la huerta al horno
- Postre de la casa
- Petit four
- Agua y café o infusión*

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 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.**



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 - verano 2026.**

MENÚ ALMUERZO CAMPERO

• Pan a la brasa con nuestro AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Ensalada murciana	• Pescado, huevo
• 'Pulled pork' con manzana asada	• Sulfitos, huevo, leche
• 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
• Berenjena asada, crema de rulo de cabra	• Leche, frutos de cáscara
• Ensalada de pera, judías verdes y lubina a la sal	• Pescado, sulfitos, huevo
• Secreto ibérico a la brasa con patatas gajo	• Mostaza
• Costillas de cabrito con patatas y huevo frito	• Huevo, sulfitos
• Bacalao con crema de habas tiernas y jamón	• Pescado
• Arroz de calamar y calabacín	• Molusco, pescado, huevo
• 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
• Tomate mediterráneo	• Lácteos, sulfitos
• Atún con escabeche de pera a la sidra	• Pescado, sulfitos, frutos de cáscara
• Canelón crujiente de bacalao	• Gluten, pescado, leche
• Paletilla de cabrito con sus pataticas	• Sulfitos
• Rodaballo a la brasa con cogollos asados	• Pescado, leche, sulfitos
• 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
• Ensalada murciana	• Huevo
• Milhoja de verduras asadas	• Soja, leche
• 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
• Berenjena asada crema de rulo de cabra	• Leche, frutos de cáscara
• Ensalada de pera con judías verdes	• Sulfitos, huevo
• Tallarines con ragú vegetal	• Gluten
• Postre de la casa	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara

ZARCILLO VEGETARIANO

• Pan a la brasa con AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Tomate mediterráneo	• Lácteos, sulfitos
• Escabeche de puerros canela y manzana	• Sulfitos
• Canelón crujiente de verdura con queso	• Gluten, leche
• Arroz de la huerta al horno	-
• 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.