

La casa de
los abuelos

DE BODEGAS VIÑA ELENA

MENÚS OTOÑO- INVIERNO

a partir de
noviembre '26

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

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

📞 610 900 220 / 611 666 397

✉️ visitas@vinaelena.com



Viña Elena
BODEGAS

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

menú ALMUERZO CAMPERO

35 € / persona

Incluye visita guiada
por la bodega

Con maridaje de 3 vinos y mistela de la casa

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*.
- Pisto con huevo poché
- Estofado de cerdo con calabaza y boniato asado
- 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*
- Pisto con huevo poché
- Alcachofas estofadas
- Tabla de quesos de la zona
- Dulces típicos del pueblo
- Agua y café o infusión

menú RAÍCES

55 € / persona

Incluye visita guiada
por la bodega

Con maridaje de 4 vinos y mistela de la casa

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*
- Pastel de puerro y gamba
- Guiso de garbanzos con bacalao
- A elegir entre:
 - Corvina a la brasa con falso cous cous de verduras
 - Arroz meloso de secreto y setas
 - Gazpachos jumillanos
 - Cabrito a la brasa con huevo frito y sus pataticas
- Postre de la casa.
- Agua y café o infusión

RAÍCES VEGETARIANO

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*
- Pastela de verduras
- Guiso de garbanzos con espinacas y huevo
- Arroz meloso de setas y espárragos trigueros
- Postre de la casa
- Agua y café o infusión

menú ZARCILLO

85 € / persona

Incluye visita guiada
por la bodega

Con maridaje de 5 vinos y mistela de la casa

- Pan a la brasa con nuestro AOVE *Alma de Emi*
- Cantonal de ahumados
- Canelón de cigala y alcachofa
- Ropa vieja de pulpo
- A elegir entre:
 - Paletilla de cabrito
 - 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*
- Ensalada de pimientos a la llama con queso de cabra
- Canelón de alcachofa, puerro y calabaza
- Garbanzos salteados con setas
- Arroz de la huerta al horno de leña
- Postre de la casa
- Petit four
- Agua y café o infusión

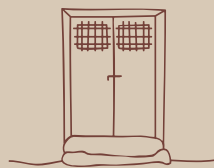
TENER EN CUENTA ANTES DE RESERVAR:

- 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 otoño-invierno 2026.**

MENÚ ALMUERZO CAMPERO

• Pan a la brasa con nuestro AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Pisto con huevo poché	• Huevo, sulfitos
• Estofado de cerdo con calabaza y boniato	• Sulfitos
• Tabla de quesos de la zona	• Leche
• Dulces típicos del pueblo	• Gluten, leche, huevo, sulfitos, frutos de cáscara

MENÚ RAÍCES

• Pan a la brasa con nuestro AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Pastel de puerro y gamba	• Gluten, huevos, pescado, crustáceos
• Guiso de garbanzos con bacalao	• Gluten, huevos, pescado, sulfitos
• Corvina con falso cous cous de verduras	• Pescado
• Arroz meloso de secreto y setas	• Sulfitos
• Gazpachos jumillanos	• Gluten, soja
• Cabrito con huevo frito y sus pataticas	• 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
• Cantonal de ahumados	• Sulfitos
• Canelón de cigala y alcachofa	• Gluten, crustáceos, lácteos
• Ropa vieja de pulpo	• Moluscos, sulfitos
• Paletilla de cabrito	• Sulfitos
• Ijada de atún a la parrilla con trigo entero	• Gluten, pescado
• Postre de la casa	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara
• Trufa	• Leche, sulfitos

ALMUERZO VEGETARIANO

• Pan a la brasa con AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Pisto con huevo poché	• Huevo, sulfitos
• Alcachofas estofadas	• Sulfitos, frutos con cáscara
• Tabla de quesos de la zona	• Leche
• Dulces típicos del pueblo	• Gluten, leche, huevo, sulfitos, frutos de cáscara

RAÍCES VEGETARIANO

• Pan a la brasa con AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Pastela de verduras	• Gluten, huevo, leche
• Guiso de garbanzos espinacas y huevo	• Huevo
• Arroz meloso de setas y espárragos	-
• Postre de la casa	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara

ZARCILLO VEGETARIANO

• Pan a la brasa con AOVE <i>Alma de Emi</i>	• Gluten
• Ensalada de pimientos con queso cabra	• Lácteos
• Canelón de alcachofa, puerro y calabaza	• Gluten, lácteos
• Garbanzos salteados con setas	• Sulfitos
• Arroz de la huerta al horno de leña	-
• Postre de la casa	• Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara
• Trufa	• Leche, sulfitos

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