



Visitas al viñedo!

¡Categoría A+! Un delicioso menú de 7 platos con los mejores vinos de producción propia. Nuestro cocinero, Miguel Herrera, muestra sus habilidades culinarias. El menú se ha elaborado, por supuesto, teniendo en cuenta la intolerancia al gluten y las alergias. El precio mínimo son 640€ por grupo (hasta 8 personas todo incluido). Para visitantes adicionales el

precio son 80€ por persona, aunque el máximo para todo el grupo son 35 personas. En el precio está incluida la visita a la propiedad y a la planta de producción, una cata de vino de la bodega y un menú gourmet de 7 platos que incluye cava. La hora de comienzo son las 12:00 y su finalización está prevista para las 16:00.



Menu

Jamón ibérico



Queso payoyo y frutas



Tosta de gambas y Aguacate



Ensalada de pera,
rucula y queso azul



Solomillo alla rondeña con
patatas a la brasa y romero



Bacalao al estilo antiguo
con verduras



Bizcocho financier con helado
de canela y miel de la indiana

Menu Niños

Mi Perritos Ecologicos



Brochetas de Pollo



Espaguetti Boloñesa



Bizcocho Financier con
Helade de Canela

Menu para adultos y niños
sin gluten y alergenos



La visita se puede reservar enviando un email a info@bodegacezar.com o llamando al teléfono +34 650 240 800, como mínimo con una semana de antelación.