



IZADI

BODEGAS EN VILLABUENA

**GASTRONOMÍA**

---

MENÚS 2020



*“Izadi es naturaleza. Izadi es, en esencia, Rioja Alavesa”*

*Ubicado en una de las zonas más privilegiadas de la D.O.Ca. Rioja, Izadi está impulsando nuevos conceptos de desarrollo, basados en el valor de una tierra única con viñedos de más de 35 años en el triángulo que conforman Samaniego, Ábalos y Villabuena, el municipio con más bodegas por habitante en el mundo.*

*En Bodegas Izadi no solo podemos saber cómo se elabora el vino, sino que ofrece diferentes alternativas de enoturismo para aquellos amantes del vino que también desean vivir otros tipos de experiencias.*

**IZADI**

BODEGAS EN VILLABUENA



## SERVICIOS DE GASTRONOMÍA

Desde los orígenes hemos estado íntimamente vinculados al mundo de la gastronomía, siendo uno de los pilares fundamentales del proyecto IZADI.

Sí así lo deseas puedes degustar alguno de los menús especialmente seleccionados en los acogedores salones de los que dispone la bodega en su edificio social.

Te invitamos a que descubras la gastronomía local maridada siempre por los vinos que elaboramos y envejecemos en nuestra bodega.

### Opciones de menú a continuación.

*DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS. En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.*

#### Disponibilidad:

- Lunes a Domingo: 12:00 a 18:00 h.

#### PVP:

- Adultos: 50,00 €

**Idiomas:** Castellano o Inglés.

#### Observaciones:

- Requiere un mínimo de 10 adultos.
- Capacidad máxima de 40 personas.
- Imprescindible cita previa.
- En caso de que alguno de los comensales tenga alergias o intolerancias alimenticias deberá informar en el momento de la reserva.
- No se admiten despedidas de soltero/a.
- Salón reservado en exclusiva

**Consulte horarios especiales en festivos nacionales y durante el mes de Agosto.**



## OPCIONES DE MENÚ PERSONALIZADO

### OPCIONES DE PRIMER PLATO (Uno a elegir)

- Patatas a la Riojana y guindillas artesanas.
- Alubias pintas alavesas con sus sacramentos.
- Menestra de verduras con Jamón Ibérico.

### OPCIONES DE SEGUNDO PLATO (Uno a elegir)

- Bacalao confitado y nuestra salsa riojana.
- Chuletillas de cordero al sarmiento.
- Taco de ternera glaseado y cremoso de patata.

### POSTRE (Uno a elegir)

- Arroz con leche y gel de maracuyá.
- Torrija de pan brioche y crema de vainilla

### El menú incluye:

- Agua mineral
- Café e infusiones
- Pan

### Vinos:

- IZADI Blanco – DOCa. Rioja
- IZADI Crianza – DOCa. Rioja

### Observaciones:

- Todo el grupo debe elegir el mismo menú.
- El precio incluye una botella de vino por cada 3 comensales.
- Superada esta cantidad se incluirá un extra por botella consumida con el precio de vinoteca.

Consulte la lista de intolerancias alimenticias.



## INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS

- Patatas a la Riojana y guindillas artesanas.
- Alubias pintas alavesas con sus sacramentos.
- Menestra de verduras de temporada con Jamón Ibérico.
- Bacalao confitado y nuestra salsa riojana.
- Chuletillas de cordero al sarmiento.
- Taco de ternera glaseado y cremoso de patata.
- Arroz con leche y gel de maracuyá.
- Torrija de pan brioche y crema de vainilla



*Sin alérgenos*





### **INFORMACIÓN Y RESERVAS:**

Teléfono: (+34) 945 609 086  
Móvil: (+34) 689 757 245  
visitas@izadi.com

### **LOCALIZACIÓN:**

#### **Bodegas Izadi**

Edificio Social – Centro de recepción de visitas  
Herrería Travesía II, 5  
01307 Villabuena. Álava.

#### **Coordenadas GPS:**

Latitud: 42.545052 Longitud: -2.665968