



# *Menú*

Experiencia JORNADA DE VENDIMIA  
+ GASTRONOMÍA

DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO

*Auténticos.* EN CADA COPA



---

DAVID MORENO  
BODEGA - ENOTURISMO

---



---

MENÚ ADULTO  
EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA MÁS GASTRONOMIA.

MÁS RIOJANO YA NO SE PUEDE.

PARA EMPEZAR

Morcilla asada con pimientos de Tricio

PRIMERO (a elegir\*)

Patatas a la Riojana con chorizo

Caparrones de Anguiano.

Menestra de verduras

SEGUNDO PLATO (a elegir\*)

Chuletillas de cordero asadas al sarmiento acompañadas de  
ensalada.

Cordero asado acompañado de ensalada

Carrillera de cerdo al vino tinto acompañada de ensalada.

PARA TERMINAR

Postre casero de temporada.

Café, Orujo y Vino Dulce.

VINO Crianza David Moreno Selección de la Familia.

(a elegir\*) Todos los comensales deberán elegir el mismo plato, y se deberá comunicar al hacer la reserva.



---

DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO

---



---

DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO

---



MENÚ INFANTIL  
EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA MÁS GASTRONOMIA.  
LOS MÁS PEQUEÑOS TIENEN SUS PROPIOS GUSTOS.

PRIMERO (a elegir\*)  
Patatas con chorizo  
Macarrones con tomate y chorizo

SEGUNDO  
Filetes de lomo con patatas fritas

POSTRE  
Helado

BEBIDAS  
Agua y refrescos.

(a elegir\*) Todos los comensales deberán elegir el mismo plato, y se deberá comunicar al hacer la reserva.







Haro

Logroño

Nájera

Badarán

San Millán  
de la Cogolla

# DAVID MORENO

BODEGA - ENOTURISMO

*Auténticos.* EN CADA COPA

CTRA. DE VILLAR DE TORRE, S/N  
26310 BADARÁN (LA RIOJA) - SPAIN

RESERVAS@DAVIDMORENO.ES

TEL. 941 367 338

**WWW.DAVIDMORENO.ES**

Los comensales tendrán un 3% de descuento en vino  
comprado en tienda, en el mismo día.



@BodegasDavidMoreno



@BDavidMoreno



@bodegasdavidmoreno



Bodegas David Moreno