

IZADI

BODEGAS EN VILLABUENA

GASTRONOMÍA EN Bodegas Izadi 2023

Izadi es naturaleza.

Izadi es, en esencia, Rioja Alavesa

La gastronomía ha sido siempre uno de los pilares fundamentales de nuestra casa. Precisamente sería en los fogones del Restaurante Zaldiarán de Vitoria, donde se cocinará la idea de crear una bodega para la elaboración de unos vinos más gastronómicos, proyecto que años más tarde se tradujera en Bodegas Izadi.



Hoy queremos compartir contigo todo lo que la cocina nos ha dado y que conozcas la oferta gastronómica de Bodegas Izadi, un lugar donde disfrutar de la buena mesa maridada con nuestros mejores vinos.

Servicio de Gastronomía

Bodegas Izadi selecciona los mejores platos de la gastronomía tradicional especialmente maridados con los vinos de Rioja Alavesa. Crea tu menú personalizado a partir de las opciones que te ofrecemos.

» PRECIO: 70,00€ por persona (IVA Incluido).





ENTRANTE DE LA CASA:

- ◆ Empanadilla de buey de Moncalvillo al estilo argentino. 
- ◆ Terrina de queso fresco trufado y miel de brezo. 

OPCIONES DE PRIMER PLATO

- ◆ Menestra de verduras de temporada con jamón ibérico. 
- ◆ Patatas a la riojana. 

OPCIONES DE SEGUNDO PLATO:

- ◆ Cordero asado a fuego lento y patatas confitadas. 
- ◆ Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto con cremoso de patata. 
- ◆ Chuletillos de cordero al sarmiento con pimientos confitados.*
- ◆ Risotto de setas, verduras salteadas y parmesano.** 
- ◆ Lomo de merluza asado, piperrada y sofritos de ajos.*** 


*La opción de chuletillos al sarmiento debe ser confirmada por la bodega.

Nuestros asadores están en el exterior y dependerá de las condiciones atmosféricas.

**Opciones veganas.

***El pescado puede variar según la temporada.

OPCIONES DE POSTRE:

- ◆ Cremoso de chocolate al 70 % y crema de ron añejo. 

VINOS Y BEBIDAS INCLUIDAS:

- ◆ Izadi Selección Blanco e Izadi Crianza. *Consultar otras opciones.*
- ◆ Agua, café e infusiones.

ALÉRGICOS



Gluten



Lácteos



Huevos



Pescado



Observaciones

◆ Se requiere un mínimo de 10 personas para reservar cualquiera de nuestros salones.

◆ Aforo máximo de 40 personas.

◆ Salón reservado en exclusiva.

◆ Todo el grupo debe optar por el mismo menú. En el caso de existir algún comensal con alguna intolerancia se informará con anterioridad y ofreceremos una alternativa.

◆ El precio del menú incluye una botella de vino por cada tres comensales. Superada esta cantidad se incluirá un extra por botella consumida equivalente a su precio en nuestra vinoteca.

◆ El número de comensales se podrá modificar máximo 72 h antes del evento. Este número de servicios será el que se facture.



IZADI

BODEGAS EN VILLABUENA

www.izadi.com

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Teléfono: (+34) 945 62 33 47

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