

BODEGAS DURÓN

Carretera de Roa-La Horra, Km. 3,800.

Roa (Burgos)

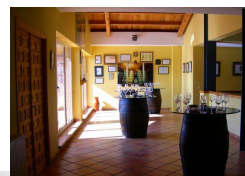
CP: 09300

BODEGA DURON

Por un precio reducido, le ofrecemos un menú de especialidades culinarias de la región. Por supuesto, el menu incluye todo el vino (Duron crianza) que desee consumir durante la comida.

Disfrute de visita guiada a nuestras instalaciones de unas vistas privilegiadas de nuestros Viñedos y adéntrese en nuestra cocina donde podrá contemplar como asamos su lechazo (con D.O. Meseta Castellano Leonesa) en el horno tradicional, nuestra Bodega es miembro de la Asociación de Asadores de Castilla y León

Menú



Aperitivo:

Queso Puro de Oveja
Chorizo Cocido al Vino
Morcilla de Burgos
Durón Verdejo

En La Mesa:

Sopa Fría de Tomate de nuestra huerta



Cuarto de Lechal Asado al estilo tradicional (un cuarto 2 pax)

Ensalada de lechuga y cebolla



Postre casero Flan con natillas



Duron Crianza

Ponemos a su disposición una carta de vinos a precios razonables si quiere degustar otros vinos de nuestras Bodegas



Café y Pacharan

Precio por persona 39.00 € IVA incluido



Horario Comidas

Visita Bodega 13:00 horas
Aperitivo y comida 14:00 horas,
se ruega puntualidad

Horario Cenas

Visita Bodega 20:30 horas
Aperitivo y cena 21:30 horas,
se ruega puntualidad

Plazas Limitadas, Menú especial niños

Reservas Telf. 947 540 247 o 680 420 752

El asado solo se sirve a grupos mínimo 6 pax, en caso de ser menos consultar, si desea cambiar el menú o alguien que no desee asado, consúltenos muchas gracias

