



Comidas y cenas para empresas y grupos de amigos en La Bodega Joaquín Fernández de Ronda.

Visita a Bodega + Cata de Vinos + Menú + Desplazamientos.

Mínimo 4 personas, recogida en el centro de Ronda hasta la bodega y desde la bodega hasta el centro de Ronda.

Reservas en los Teléfonos: 952 87 76 26 / 639 96 58 44 / 676 178 169 por correo electrónico en: info@vinos-de-ronda.es ó eventos@vinos-de-ronda.es

Visita a los Viñedos, Bodega e instalaciones y Cata de 5 Vinos + Menú a elegir.

Menú 1

Entremeses:

- Surtido Ibérico
- Patatas fritas

1º Plato

- Salmorejo.

2º Plato:

- Estofado de Carne.

Postre:

Carne de membrillo / Peras al Vino

Menú 2

Entremeses:

- Surtido Ibérico
- Ensalada "Los Frutales"

1º Plato:

- Parrillada surtida a la brasa de sarmientos (panceta, chorizo, morcilla...)

2º Plato:

- Chuleta de cerdo con guarnición de verduras y patatas asadas.

Postre:

- Flan casero / Peras al vino.

Menú 3

Entremeses:

- Surtido Ibérico
- Patatas fritas

1º Plato:

- Brocheta de carne y verduras a la brasa de sarmientos de nuestra finca.

2º Plato:

- Arroz campero

Postre

- Peras al vino "Los Frutales"

**EL PRECIO DE LOS DIFERENTES MENÚS ES DE 40 € + IVA
(46,40) por persona.**

**Adicional: Botella de Cava 13 Euros + Copas de combinados a
5 Euros.**

Los grupos desde 4 hasta 8 personas incluyen en el precio el transporte desde el centro de Ronda > Bodega > y desde la Bodega > Centro de Ronda, en minibús, a partir de 8 personas consultar.