






## MENÚ 1

Potaje de alubia pinta con sus sacramentos ó ensalada verde de nuestra huerta 

**Parrillada de costilla ibérica, chorizo, morcilla** y panceta con patatas panadera.




Postre casero del día ó helado.

30€ (IVA incluido) sin bebidas.   

## MENÚ 2

Potaje de alubia pinta con sus sacramentos ó ensalada verde de nuestra huerta 

**Chuletillas al sarmiento** con patatas panadera.

Postre casero del día ó helado.   

35€ (IVA incluido) sin bebidas.

## MENÚ 3


Potaje de alubia pinta con sus sacramentos ó ensalada verde de nuestra huerta 

**Chuletón de Vaca 1 Kg** con patatas panadera.

Postre casero del día ó helado.   

(55€ IVA incluido) sin bebidas. Mínimo 2 personas.



\*Disponibles opciones vegetarianas previa reserva   
Solicite información antes de su visita.



**RESERVAS** +34 945180888 +34 945 606593 [reservations.marquesderiscal@marriott.com](mailto:reservations.marquesderiscal@marriott.com)

Grupos de 10 o más personas consultar menú para grupos.



Horario: de 12:00h a 19:00h. Servicio de comida hasta 17:15h.

Mayo abierto solo de miércoles a domingo.

De junio a octubre todos los días.

Noviembre, abierto solo sábados y domingos.






asadortorrea  
marqués de riscal

## MENU 1

Slow cooked red bean stew with chorizo or green salad from our orchard 

**Grilled Iberian pork ribs, chorizo, black pudding and pork belly** with baked potatoes.

Homemade dessert of the day and ice cream   

Menu price (drinks not included): €30 (VAT included)

## MENU 2

Slow cooked red bean stew with chorizo or green salad from our orchard 

**Grilled lamb chops** with baked potatoes.




Homemade dessert of the day and ice cream

Menu price (drinks not included): €35 (VAT included)   

## MENU 3


Slow cooked red bean stew with chorizo or green salad from our orchard 

**1 kg prime rib steak to share** with baked potatoes.

Homemade dessert of the day and ice cream   

Menu price (drinks not included): €55 (VAT included) minimum 2 people.



Vegetarian options available upon request. Please ask for details before your visit 



**RESERVATIONS** +34 945180888 +34 945 606593 [reservations.marquesderiscal@marriott.com](mailto:reservations.marquesderiscal@marriott.com)

For groups of 10 or more people, please enquire about our group menus.



From 12:00h to 19:00h. Food service until 17:15hrs.

May from Wednesday to Sunday.

From June to October Open everyday.

November only Saturday and Sunday.



# Carta de Vinos / Wine menu

## Blancos | White wines

Marqués de Riscal Verdejo sobre Lías Finas — 16 €

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc — 16 €

Finca Montico — 18 €

Marqués de Riscal Limousin — 21 €

Barón de Chirel Blanco — 50 €

## Tintos | Red wines

Marqués de Arienzo — 14 €

Marqués de Riscal Reserva — 23 €

Marqués de Riscal Reserva XR — 28 €

Finca Torrea — 33 €

Marqués de Riscal Gran Reserva — 59 €

150 Aniversario Gran Reserva — 100 €

Barón de Chirel — 110 €

## Rosado | Rosé wines

Marqués de Riscal Rosado — 12 €

XR Rosé — 25 €

(Las añadas pueden variar según disponibilidad / Vintages may vary depending on availability)

## Bebidas | Drinks

Agua con gas | Sparkling Water — 1.50 €

Agua mineral | Still Water — 1.50 €

Refrescos | Soft Drinks — 2.50 €

Cerveza nacional | Local beer — 2.50 €

Café | Coffee — 1.40 €

Café con leche | Coffee with milk — 1.60 €

Infusiones | Herbal teas — 1.70 €

Todos nuestros vinos tintos atienden a la Denominación de Origen Calificada Rioja.  
All our red wines are protected under the Rioja Qualified Designation of Origin (DOC Rioja).

Todos los precios incluyen el IVA aplicable / All prices are inclusive of applicable VAT.