




## 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.

o

**Churrasco de ternera** 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 de cordero a la brasa** 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.   

(110€ IVA incluido) sin bebidas. Para 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.



## 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.

or

**Beef churrasco** 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): €110 (VAT included) For 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 12:00 to 19:00. Food service until 17.15h.

May from Wednesday to Sunday.

From June to October Open every day.

November only Saturday and Sunday.



# Menú Asador

## Especial grupos

Terrina de queso de cabra de Ezcaray.

Potaje de alubia pinta con sus sacramentos o patatas "a la riojana".

Ensalada verde de nuestra huerta.

Chuletillas al sarmiento con patatas panadera.

## Postre

Tarta de queso casera. 

Precio del menú sin bebidas **50€** (IVA incluido)

Los menús se sirven a mesa completa.



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



## Suplementos de vino

Precio por persona, IVA incluido.

Todos los suplementos incluyen: refresco, agua y café

**Suplemento 1** Marqués de Riscal Verdejo o Arienzo, 12€

**Suplemento 2** Marqués de Riscal Verdejo o Marqués de Riscal Reserva 16€

**Suplemento 3** Finca Montico, Verdejo sobre lías o XR de Marqués de Riscal. 19€



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

Menu disponible para grupos de 10 o más personas



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

# Menú Asador

## Groups Menu

Homemade Spanish cheese terrine from Ezcaray

Slow cooked red bean stew with chorizo or Rioja style potatoes.

Green salad from our orchard.

Grilled lamb chops with baked potatoes.

## Dessert

Homemade Cheesecake   

Price: **50€** (VAT included) (Beverages not included)



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



## Wine Packages

Price per person VAT included

All packages include soft drinks, water and coffee.

**Package 1** Marqués de Riscal Verdejo o Arienzo, 12€

**Package 2** Marqués de Riscal Verdejo o Marqués de Riscal Reserva 16€

**Package 3** Finca Montico, Verdejo sobre lías o XR de Marqués de Riscal. 19€



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

Menu available for groups of 10 or more people.



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

May from Wednesday to Sunday.

From June to October Open every day.

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 €

## Espumosos | Sparkling wines

Sublimme by Riscal — 20€

## 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 (DOC 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.