

Eventos

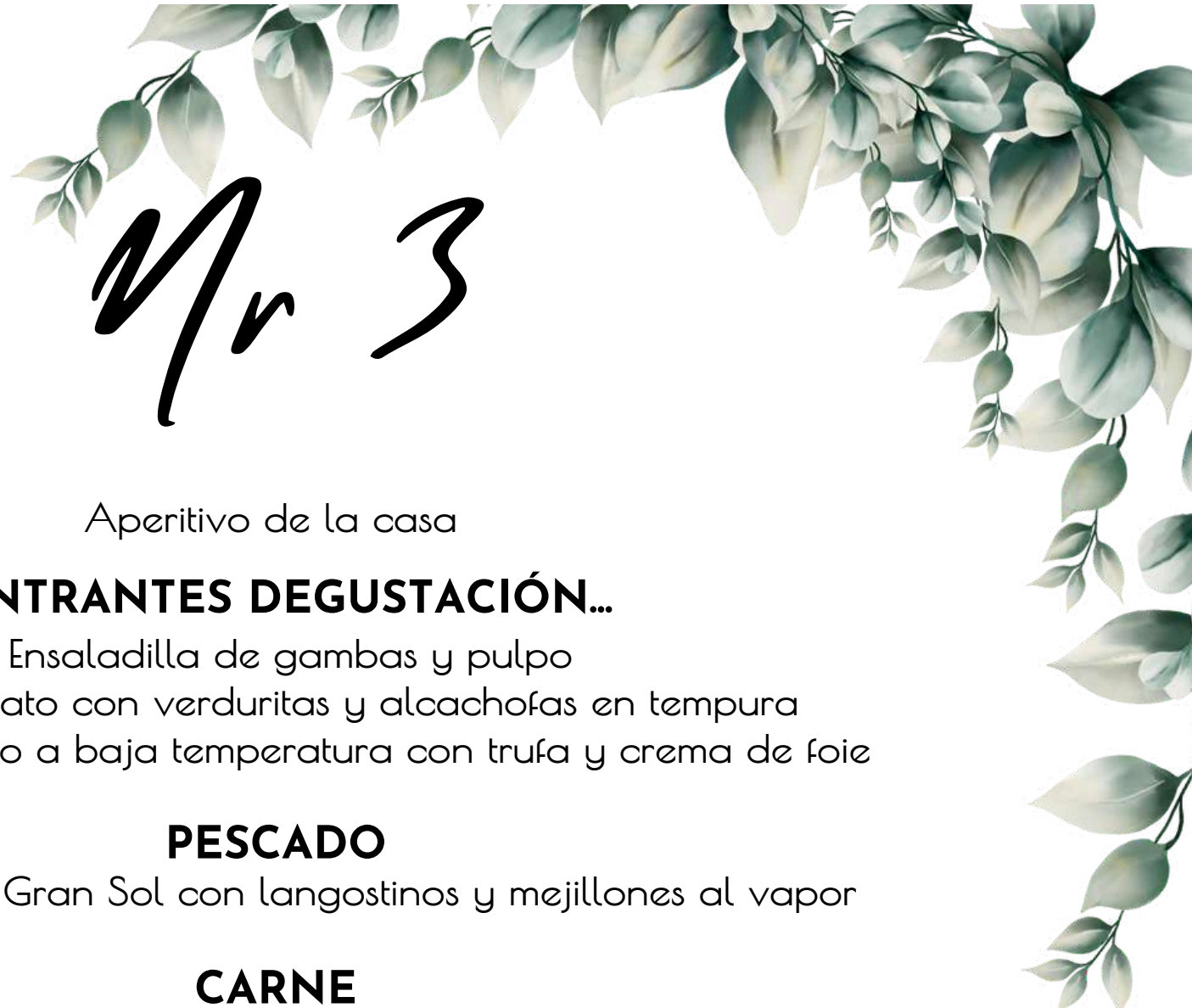
2025

Celebraciones



*La Bodega
de Chema*
Calidad y tradición





Mr 3

Aperitivo de la casa

ENTRANTES DEGUSTACIÓN...

1. Ensaladilla de gambas y pulpo
2. Arroz de pato con verduritas y alcachofas en tempura
3. Huevo pochado a baja temperatura con trufa y crema de foie

PESCADO

Suquet de rape Gran Sol con langostinos y mejillones al vapor

CARNE

Solomillo de ternera a la brasa con salsa de Doritos y brochetas de verduritas

POSTRE

Surtido de postres con helado propio (Manzana de Feria)

INCLUYE

Vino tinto Amaltea Coupage ∞ Infinito D.O Cariñena
(Exclusivo para La Bodega de Chema)

-

Vino blanco Viñas del Vero Chardonnay, D.O. Somontano
Café 100% Arábica
Surtido de licores

62,00€



Mr 4

PICA - PICA

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomates rama
Surtido de croquetas
Brioche de carrillera al Oporto y alioli trufado

ENTRANTE

Crema de foie con huevo a baja temperatura y aceite de trufa

PESCADO

Lomo de rodaballo con tallarines de calamar y puré de patata morada

CARNE

Nuestro cabrito lechal asado con patatas al estilo "La Bodega de Chema"

POSTRE

Surtido de postres con nuestro helado propio (Manzana de Feria)

INCLUYE

Vino tinto Amalteia Coupage ∞ Infinito D.O. Cariñena
(Exclusivo para La Bodega de Chema)

-

Vino blanco Viñas del Vero Chardonnay, D.O. Somontano
Café 100% Arábica
Surtido de licores

68,00€





Infantil

ENTRANTE

Pasta con tomate

AL CENTRO

Nuggets de pollo, calamares romana, croqueta jamón

SEGUNDO

Costillas de ternasco a la brasa con patatas naturales

POSTRE

Tarta de comunión con helado

INCLUYE

Aguas minerales
Refrescos

25,00€





Información adicional

Todos los precios incluyen el IVA

Para la formalización de la reserva con más de 3 meses de antelación es necesario e imprescindible un anticipo de 300€ en cuenta (grupos superiores a 20 personas)

La solicitud y envío de información no es confirmación de reserva

El restaurante no hace bajo ningún concepto pruebas de menú

El cliente debe confirmar el número exacto de comensales y las modificaciones correspondientes con un mínimo de 10 días



contacto@labodegadechema.es
M. 667 03 07 41- F. 976 555 014





Capacidades y Espacios

El restaurante cuenta con 2 salones para celebraciones y exclusividad de los clientes.

Salón 1972

El Salón 1972 cuenta con una capacidad de 30 comensales.

Situado en la bodega del restaurante es un salón modernizado recientemente, insonorizado para los demás comensales de la planta calle y con su propio hilo musical, TV y climatización



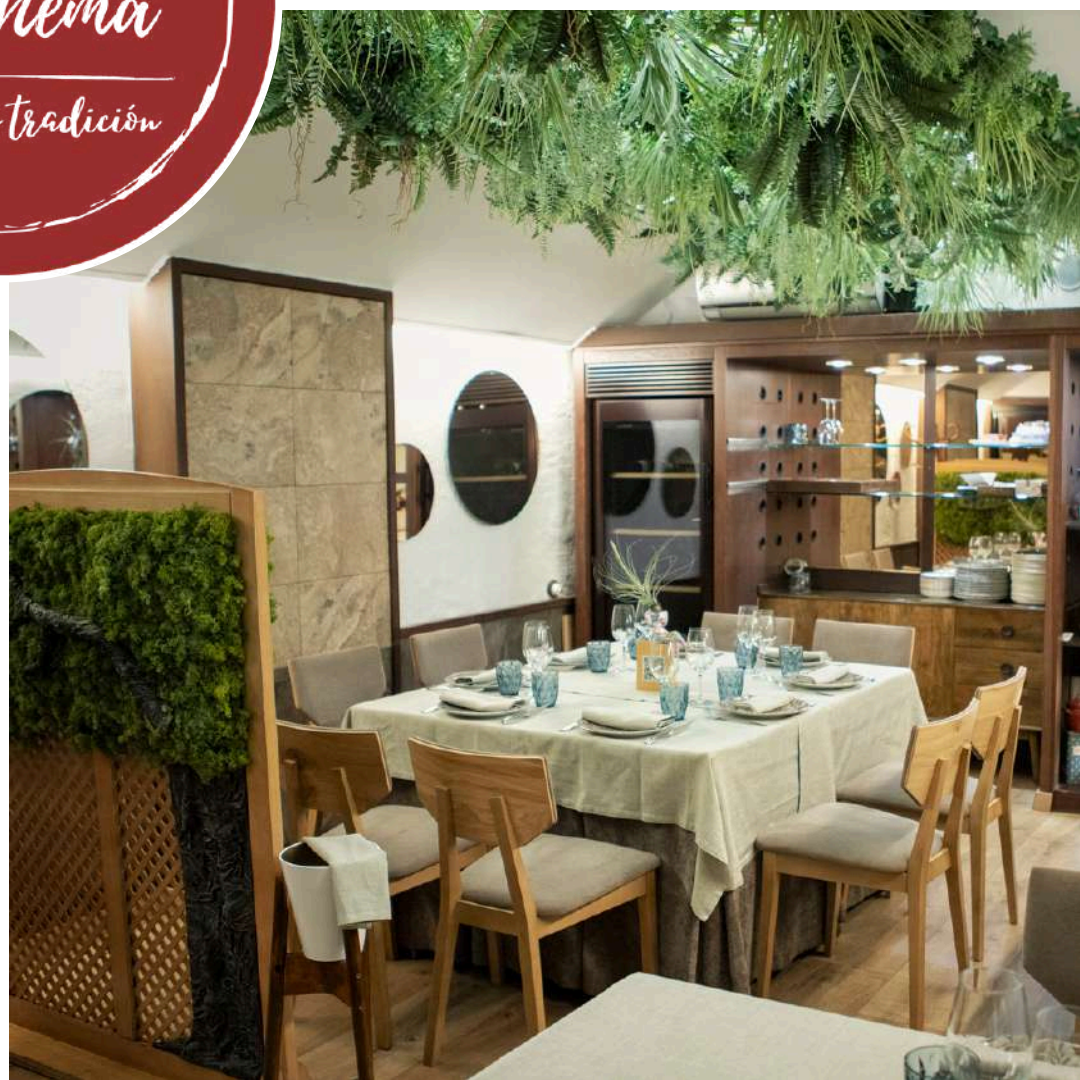
La Tradición

El Salón La Tradición tiene una capacidad de hasta 45 personas, amplio y moderno donde admite varios tipos de montaje cuenta con su propio equipo de audiovisuales, micrófono, proyector y pantalla eléctrica, música y climatización

Reservas M. 667 03 07 41 - F. 976 652 111
contacto@labodegadechema.es



*La Bodega
de Chema*
Calidad y tradición





Especialidad desde 1972