



Celebraciones

— 2026 —





Mr 3

ENTRANTES DEGUSTACIÓN...

Poke a nuestro estilo

(arroz dinamita, salmón marinado, huevos de tobiko aguacate, mango, granada)

Canelon de confit de pato con bechamel de parmesano

Huevo pochado a baja temperatura con aceite de trufa y crema de foie

PESCADO

Lomo de corvina sobre crema de puerros braseados y alioli de ajo negro

CARNE

Solomillo de ternera a la brasa con salsa de Portobello y patatas milhojas

POSTRE

Surtido de postres con 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

64,00€



Mr 4

PICA - PICA

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomates rama
Surtido de croquetas (pescado y carne)
Flor de alcachofa confitada sobre espuma de huevo frito y sal de jamón

ENTRANTE

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

PESCADO

Lomo de rodaballo con Orio de tallarines de calamar y gambas
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

70,00€





Infantil

PRIMERO

Entremeses fríos y calientes
(jamón Ibérico, queso semicurado, croqueta de jamón, calamares a la romana,
nugget de pollo y gamba Orly)

SEGUNDO

Costillas de ternasco a la brasa con patatas naturales

POSTRE

Tarta de comunión con helado

INCLUYE

Aguas minerales
Refrescos

30,00€





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 500€ 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