



Grupos y Empresas

2026



*La Bodega
de Chema*





Gastro

AL CENTRO

Ensalada César con gambones al panko, guanciale y croûton de croissant
Alcachofas con chipirones, papada iberica y salsa verde

PESCADO

Lomo de atún con guacamole y citricos

CARNE

Confit de pato con salsa de arandanos y Oporto, pera caramelizada y bulbo de hinojo
6

Lingote de cabrito deshuesado con demiglace de su propio jugo y boniato
6

Nuestro cabrito lechal asado con patatas al estilo "La Bodega de Chema"
(suplemento 3€)

POSTRE

Postre surtido acompañado de helado

INCLUYE



Vino Vetus Flavor 100% Garnacha Nativa D.O. Cariñena
Aromatico de café 100% arabica

49,00€



Solete

APERITIVO

Croqueta de borrajas y almejas con rebozado de albahaca

ENTRANTE

Arroz de pato y foie, chips de boniato y alioli de romero y naranja

PESCADO

Filete de lubina al Orio de gambas y tomatitos cherry
sobre crema de puerros braseados

CARNE

Carrillera de ternera al Somontano con parmentier de patata estilo Robuchon
ó
Nuestro cabrito lechal asado con patatas al estilo "La Bodega de Chema"
(suplemento 3€)

POSTRE

Postre surtido acompañado de helado

INCLUYE

Vino Amaltea Coupage ∞ Infinito (exclusivo Bodega de Chema)
Aromático Café Arabica
Surtido de licores

55,00€





Excelent

APERITIVOS - nuestros fritos más famosos -

Nuestra croqueta casera (producto según temporada)

Saquito relleno de cabrito desmechado al curry

ENTRANTES

Flor de alcachofa confitada sobre espuma de huevo frito y sal de jamón

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

SEGUNDO A ELEGIR

Solomillo de ternera a la brasa con medallón de rulo de cabra y pera caramelizada

Corvina con crema de puerros braseados, alioli de ajo negro y cuscús de verduritas

Pulpo a la brasa con parmentier de Chipotle, alga wakame y aceite de pimentón

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

MOMENTO DULCE

Nuestro clásico sorbete de mandarina con vodka

PORQUE COMPARTIR ES VIVIR...

Tarta de queso casera con galleta Maria y helado de manzana de feria

INCLUYE

Tinto Amalteia Coupage ∞ Infinito (Exclusivo Bodega de Chema)

Aguas minerales

Café 100% Arábica

55,00€





Especial de Temporada

ENTRANTES DEGUSTACIÓN

Tartar de pulpo y mago con vinagreta de cítricos y mayo plancton
Puerro confitado relleno de migas de rulo de cabra, jamón crujiente
y salsa romesco

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

SEGUNDO A ELEGIR...

Solomillo de ternera a la brasa con salsa de mostaza y miel y patatas gajo

Lingote de cabrito deshuesado con demiglace de su propio jugo

Costilla de cerdo Duroc confitada a baja temperatura con salsa BBQ casera
y milhojas de patatas

Lubina al estilo Americano con mariscos en tempura y emulsión de yuzu y lima

Pulpo a la brasa con parmentier de Chipotle, alga wakame y aceite de pimentón
(suplemento 3,50€)

Nuestro cabrito lechal asado con patatas al estilo "La Bodega de Chema"
(suplemento 3,50€)

POSTRE

Mojito en texturas con ganache de mango

Tarta de queso con galleta Maria y helado de manzana de feria

Crème Brûlée con helado de canela y avellanas caramelizadas

Surtido de cremosos de chocolate con helado de cerezas

Diferentes sorbetes (pregunten a nuestro personal)





Especial de Temporada

BODEGA... elige tu formula:

1. Vetus Flavor, Garnacha Nativa, D.O. Cariñena
Perro Chico, Merlot - Syrah, D.O. Somontano
Borsao Bole, Garnacha - Syrah D.O. Campo de Borja



2. Elige cualquier vino de la carta y descontaremos 6,00€ del precio que marca la botella



40,00€

A PARTIR DEL DIA 24/09/2026 EL PRECIO DE ESTE MENÚ SERA DE 42,00€



ESTE MENU SE SIRVE PARA GRUPOS DE MAXIMO 18 COMENSALES
VALIDO DESDE 29/04/2026 HASTA EL 23/09/2026



Información adicional

La solicitud y envío de información no es confirmación de reserva.

Para formalizar la reserva le enviaremos a través de la plataforma Covermanager un email con la finalidad de guardar una tarjeta Visa/Mastercard como garantía de dicha 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 7 días.

Se podrá modificar sin ningún coste el número de comensales hasta 24h antes
En caso de no presentarse la reserva tendrá un costo de 15,00€/persona.

Los menús se adaptan totalmente a casi todas las intolerancias que puedan solicitar salvo excepción donde se optará por un cambio de plato.

Todos los precios incluyen el IVA.





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



Capacidades y Espacios

El restaurante cuenta con 3 salones con una capacidad total de hasta 115 comensales. 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