



# Eventos

2025

Grupos y Empresas

*La Bodega  
de Chema*



# Mr 1

Aperitivo de la casa

## AL CENTRO

Roast Beef de presa Ibérica con alcachofas  
Ensalada de burrata con polvo de pistachos, pesto y tomates deshidratados

## PESCADO

Lomo de atún con guacamole y cítricos

## CARNE

Entrecot de ternera madurada a la brasa con pico de gallo  
y patatas a las finas hierbas

ó

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  
Aromático de café arábica

# 45,00€



# Mr 2

## **APERITIVOS "delicias de la bodega"**

- Bombón crujiente de gambas
- Chupachups de cabrito asado
- Croqueta cremosa de jamón Ibérico

## **ENTRANTE**

Arroz de pato con verduritas y alcachofas en tempura

## **PESCADO**

Filete de Lubina al Orio de gambas y tomatitos cherry con crema de puerros braseados

## **CARNE**

Confit de pato a la naranja con salsa de PX, y cremoso de orejones  
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

# **54,00€**





# Excelent

## APERITIVO

Mantequilla del mediterráneo con bastones de focaccia

## ENTRANTES

Huevo pochado a baja temperatura con crema de foie y aceite de trufa  
Arroz de fitoplacton con gambas, calamar y alioli de wasabi

## SEGUNDO A ELEGIR

Solomillo de ternera a la brasa con salsa de Doritos y patatas naturales  
Suquet de rape Gran Sol con gambas y mejillones al vapor.  
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 Amaltea Coupage ∞ Infinito (Exclusivo Bodega de Chema)  
Aguas minerales  
Café 100% Arábica

# 55,00€





# Especial de temporada

## **ENTRANTES DEGUSTACIÓN**

Burrata sobre cremosos de tomate especiado con pesto genovés  
y crujiente de albahaca

Falsos Makis de marisco con salsa americana y crambel de tinta de calamar

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 queso de rulo de cabra y patatas

Manitas de cerdo deshuesadas rellenas de morro y boletus con salsa de  
avellanas y ciruelas

Lingote de codillo deshuesado con salsa de melocoton y mojo rojo

Filete de lubina con Orio de tallarines de calamar y gambas

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**

Coco en 3 texturas

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

Cannoli Tiramisú con helado de cerezas amaranas

Surtido de cremosos de chocolate con helado de mango

Diferentes sorbetes (pregunten a nuestro personal)





# Especial de temporada

## BODEGA

Vetus Flavor, Garnacha Nativa, D.O. Cariñena

Inmortalis Roble, Garnacha, D.O. Calatayud

Coto de Hayas Crianza, Garnacha - Tempranillo, D.O. Campo de Borja

Perro Chico, Merlot - Syrah, D.O. Somontano

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



# 40,00€



ESTE MENU SE SIRVE PARA GRUPOS DE MAXIMO 18 COMENSALES





# Información adicional

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 7 días.

Los menús se adaptan totalmente a casi todas las intolerancias que puedan solicitar salvo excepción donde se optará por un cambio de plato creado o escogido de la carta para garantizar una manipulación correcta del producto.

Todos los precios incluyen el IVA.



[contacto@labodegadechema.es](mailto:contacto@labodegadechema.es)  
M. 667 03 07 41- F. 976 555 014





## 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



## 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

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