



AROA Bodegas



Aroa Bodegas. Valle de Deierri. Otoño 2010. Foto. Maite Zabala ©

Presentación

AROA Bodegas, está enclavada entre viñedos propios, en la falda del monte Apalaz, entre los municipios de Grocin y Zurukoain, en el corazón del valle de Deierri, Tierra Estella – Navarra.

Crea y produce desde hace más de diez años vinos de agricultura ecológica de alta calidad en un entorno único.

Cuenta con un magnífico **Restaurante**, “AROA Entregarnatxas” rodeado de viñedos con **una amplia Terraza** con esplendidas vistas al valle, donde podrá degustar una excelente gastronomía, con materias primas de primera calidad, elaboradas artesanalmente y una cuidada presentación y servicio. Dispone además de una **Sala de Catas**, perfectamente equipada para realizar Reuniones de Trabajo, Presentaciones etc.,

Tienda de Vinos, la Bodega ofrece la posibilidad de adquirir sus vinos en unas condiciones y a unos precios únicos, “de bodega”, pudiendo degustarlos previamente si es su deseo, completando su visita en AROA Bodegas con la compra de los vinos que ha disfrutado. Cajas, estuches, preparados para realizar una compra o regalo ideales.



Terraza Restaurante AROA Entregarnatxas. Otoño 2010. Foto. Jaime Martin ©

Precios y Servicios

A continuación les detallamos el precio de los servicios que prestamos para la celebración de todo tipo de actividades, así como los equipos y elementos técnicos que pueden ser puestos a su disposición.

Podemos preparar y organizar todo tipo de actividades, tanto profesionales como privadas, atendiendo y solucionando sus necesidades y presupuestos.

EQUIPO Y/O SERVICIO			
Salas	Sala de Reuniones (Capacidad 20 Pax.)	Dia Completo	65,00 €
	Sala de Reuniones (Capacidad 20 Pax.)	1/2 Dia	45,00 €
	Sala de Reuniones (Capacidad 60 Pax.)	Dia Completo	250,00 €
	Sala de Reuniones (Capacidad 60 Pax.)	1/2 Dia	150,00 €
Equipos	Servicio Proyector / Pantalla	Dia Completo	40,00 €
	Servicio Proyector / Pantalla	1/2 Dia	25,00 €
	Ordenador aux.	Dia Completo	
	Ordenador aux.	1/2 Dia	
	Conexión a Internet WI-FI		Gratuita
Coffe Break	Dulce		
	Café, Zumos y Reposteria.	Precio por Pax.	4,00 €
	Salado		
	Café, Vino, Referescos, Embutidos.	Precio por Pax.	6,00 €
Menús	Degustación		
	Menu Degustacion Vino incluido.	Precio por Pax.	40,00 €
	Encargo Menu por encargo a partir de 10 pax.		Consultar
Visitas	Visita Bodega guiada + Aperitivo frio	Precio por Pax.	9,00 €
	Duración 1 h.		
Catas	Programa de Catas "Vinos como Personas"		
	Grupos a partir de 10 Pax.	Precio por Pax.	Consultar
Otros	Posibilidad de Organizar Actividades y eventos		
	Visita a Viñedos. Paseos Naturaleza.		
	Bodas, Celebraciones		Consultar
	Outdoors, Presentaciones, Eventos de Empresa		

Servicio Restaurante

Condiciones Generales

Confirmación Reservas

- Es necesario confirmar la opción de menú elegida al menos 48 hrs. antes de la fecha del evento, siendo indispensable elegir un único menú por grupo.
- Las anulaciones deberán comunicarse en un plazo mínimo de 48hrs de antelación al evento. En caso contrario, se cobrará un 20% del importe total de la comida.
- Los cambios en el nº de comensales deberán notificarse con un mínimo de 48hrs de antelación al evento. En caso contrario, se cobrará el nº de cubiertos inicialmente solicitados.

Vinos

- Pueden elegir EL vino entre 3 de nuestras estrellas:
AROA Mutiko 09, AROA Deierrri 06 Media Crianza ó AROA Jauna 06 Crianza
o bien elegir nuestro *AROA Gorena 04 Reserva* con un suplemento de 5€/Bot.
- El menú incluye 1 botella por cada 2 personas. Botellas adicionales se facturarán a parte a razón de :
 - 8,00 € AROA Mutiko 09
 - 8,00 € AROA Larrosa 010
 - 10,00 € AROA Deierrri 06 Crianza Media
 - 12,00 € AROA Jauna 06 Crianza
 - 15,00 € AROA Gorena 04 Reserva

Copas y Combinados

- En caso de desear combinados, el precio será de 5,50€/pax.

Servicios Opcionales

- Podemos, si lo desean, gestionar sus desplazamientos de grupo, autobuses, Microbuses, Taxis, etc.
- Igualmente podemos gestionar su hospedaje o albergue en Casas rurales y/u Hoteles de la zona.



Menús

Menús de Degustación

MENÚ 1

Mezclum de Ensalada con Templado de Piquillos, Conserva de Atún y Salteado de Gulas

Falso Risotto de Hongos y Vainas

Merluza con Braseado de Verduras y Cremita de Gambas

Cordero con Costra Oriental y *cus cus* Cítrico

Degustación de Postres

MENÚ 2

Ensalada de Algas, Bacalao y Naranja al aroma de Mutiko

Alcachofa en *texturas*

Timbal de Chipirones con Cebolla Caramelizada y Mousse de Tomate

Tacos de Entrecotte con Setas de Navarra y Verduras al Wok

Degustación de postres

MENÚ 3

Canónigos con Melon, Fetta, Jamón de Bodega y *reducción* de Tempranillo

Revuelto de Trigueros con Foie

Salmón a la *parrilla* con crema de *Larrosa'11*

Pularda confitada con *reducción* de Fresas

Degustación de postres

MENÚ 4

Brotes de Espinacas, Salmón *marinado en casa*, Piña y *reducción* de Mostaza

Arroz Meloso de Verduritas con crujiente de Alcachofa

Bacalao con Marinera de Frutos del Mar y su crujiente

Solomillo de Cerdo Ibérico al “Jauna” con cremoso de Patatas

Degustación de postres

Menús

Menús de Primavera / Verano 2011

MENÚ Primavera/verano nº1

32 €

ENSALADAS VARIADAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO AL CENTRO
SALMOREJO “SECRETO” CON CRUJIENTE DE IBÉRICO

CORDERO ASADO CON “Hierbas de Aroa” Y PANADERAS

Ó

BACALAO EN SALSA MARINERA

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE VAINILLA

MENÚ Primavera/verano nº 2

29 €

ENSALADAS VARIADAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO AL CENTRO
LEGUMBRES FRÍAS CON *ratatouille* DE FRUTOS DE TEMPORADA

CARRILLERAS IBÉRICAS EN SU PROPIO JUGO CON PANADERAS

Ó

MERLUZA EN SALSA VERDE

TARTA DE FRUTA CON SU COMPOTA

MENÚ Primavera/ Verano Nº 3 Servicio al Centro

29 €

GARBANZOS CON LANGOSTINOS

MEDALLONES de IBÉRICO con “CALDO” de JAUNA y PATATAS ASADAS

Ó

LOMITO DE DORADA A LA SAL DE LIMÓN

TARTA DE LIMÓN

Menús

Menús de Primavera / Verano 2011 (Continuación)

MENÚ Primavera/ Verano Nº 4

27 €

ENSALADAS VARIADAS al centro
BERENJENAS RELLENAS DE SALTEADO DE ARROZ CON VERDURAS

CONFIT DE PATO CON CREMOSO DE PATATAS

Ó

ATÚN ENCEBOLLADO

TARTA DE MANZANA CON HELADO

MENÚ Primavera/ Verano Nº 5 Servicio al Centro

27 €

WOK DE VERDURAS CON PASTA Y GAMBA ROJA

POLLO DE CORRAL RELLENO DE ESPINACAS Y QUESO

Ó

LUBINA AL ORIO

NIDO DE PASTELERA

Importante

Los Menús de Primavera/ Verano se sirven de lunes a viernes para grupos a partir de 10 Personas.

Los Fines de Semana para grupos mínimo de 25 Personas.

El menú incluye 1 botella para 2 personas de AROA Mutiko 09, si se quisiera AROA Deierrri 06 (Crianza Media), sería 2€ + por persona, AROA Jauna Crianza 4€, AROA Gorena Reserva 7€

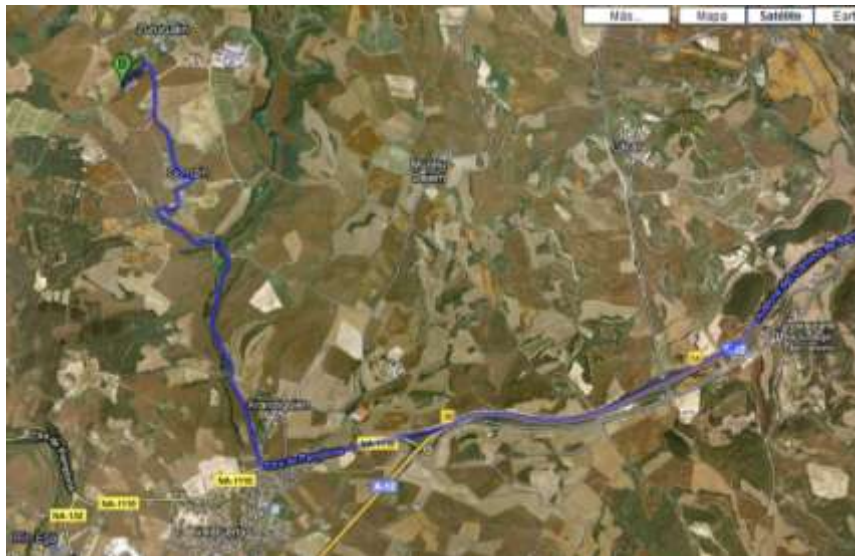
Botellas de vino adicional como en los menús de Degustación. Cafés y copas aparte.

Nuestros menús son aptos para personas Celiacas
Todos los precios indicados son siempre iva incluido.
Las verduras y el pescado pueden variar según el mercado

Como Llegar....

Puede localizarnos en Google Maps, introduciendo en el buscador AROA BODEGAS S.L.

- 1- Tome la autovía A12, salida 36 (Villatuerta).
- 2- Continuar por la carretera NA-1110 hasta el cruce de Grocin-Zurukoain.
- 3- Tomar la carretera NA-7008, pasado el pueblo de Grocin, a 0.3 km tome el desvío a la izquierda (Pista parcelaria) donde indica AROA BODEGAS



Bienvenidos, Ongi Etorri, Willkommen, Bienvenue Welcome,



Los andarines o amantes de paseos suaves pueden ir y venir andando desde Estella a la Bodega, en poco más de 1/2 hora, por el antiguo “Camino de Estella” o “Camino de San Lorenzo” lejos de coches y ruidos, con un paisaje espectacular.

A su Servicio

Confeccionamos y Elaboramos Menús personalizados para sus eventos y celebraciones.

Puede consultar otras opciones y servicios a través de:

Tlfno. 948 921 995

Móvil. 645 750 601

restaurante@aroawines.com.



Será un placer atenderles personalmente.

Cristina Rodríguez Jiménez

Responsable de Enoturismo y Restauración

Sommelier

Antonio Ramirez Macias

Jefe de Cocina



Txus Macias Santaolaya

Responsable de Relación entre Vinos y Personas
AROA BODEGAS S.L.