



degusta
LA RIOJA

EN LA MESA

EN LA COPA · EN EL PLATO

2025

TOP CASH

Cash&Carry

Autoservicio mayorista especializado en productos
para hostelería y detallistas de alimentación



**UN NEGOCIO
MILES DE SOLUCIONES**

**MÁS DE 15.000 REFERENCIAS
a precios competitivos**
Especialistas en alimentación, bebidas, vinos y licores.

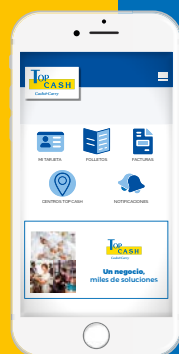
LOGROÑO

POL. LA PORTALADA II
C/ La Nevera, 1



Lunes a sábado: 7:30 a 21 h.
Tfno. 941 256 414

top-cash.com



Descárgate nuestra
App Top Cash



MI TARJETA

Lleva tu Tarjeta de Cliente
siempre contigo.



FACTURAS

Consulta, descarga o envía a tu correo
electrónico tus facturas digitales.
**También tus datos de facturación
desglosados por trimestres.**



FOLLETOS

Consulta los folletos de oferta.



NOTIFICACIONES

Recibe promociones
exclusivas y entérate de
todas las novedades.

Más información en
top-cash.com/app



DEGUSTA **LA RIOJA**



PRESENTACIÓN

En La Rioja confluye una tierra que
ofrece un producto de altísima cali-
dad y unas gentes cuyo talento ela-
bora unas creaciones que provocan
deleite. Esta Guía 'En la Mesa' ofrece
una muestra de lo que se puede dis-
frutar en el plato y en la copa

Edita Diario LA RIOJA

Publicidad Riojamedios.

Textos César Álvarez, Marta Hermosilla y Virginia Ducrós con
información de los propios restaurantes y bodegas.

Fotografías Diario LA RIOJA, Fernando Díaz y facilitadas
por los restaurantes y bodegas.

Depósito legal LR-803-2024



La mejor y más
amplia variedad
de vinos y licores
nacionales e
internacionales
en La Rioja.

Ricajema sl.
VINOS FINOS Y LICORES

Avenida Pío XII, 11
Logroño
941 260 778

@ricajemavinos



Colección exclusiva
de cavas y
champagnes.

Más de 50 años
asesorando a
nuestros clientes.

ÍNDICE

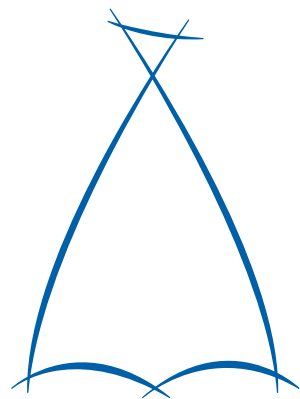
EN EL PLATO

Localidad	Establecimiento	Pág.
Baños de Río Tobía	Ágora	9
Briones	Allegar	10
Entrena	Tierra/Los Arandinos	11
Ezcaray	Casa Masip	11
Laguardia	Viña Lucía	12
Logroño	Aitor Esnal	13
Logroño	Barra y carbón	14
Logroño	La Esquina	16
Logroño	Cielito Lindo	16
Logroño	Comodoro	17
Logroño	D'Italy	18
Logroño	El Almácén	19
Logroño	El Comienzo	19
Logroño	El Muro	20
Logroño	El Portalón	21
Logroño	El Rincón de Julio	21
Logroño	El Rincón de Martín	22
Logroño	En Ascuas	23
Logroño	EnBocca	24
Logroño	La Cortijana	25
Logroño	La Chula	26
Logroño	La Fontana	27
Logroño	La Viña	28
Logroño	Lalü Wine	29
Logroño	Marida	30
Logroño	Nuevo México	32
Logroño	Puerta 19	33
Logroño	Rocío	34
Logroño	San Mateo	35
Logroño	Tandori	36
Logroño	Timber	37
Navarrete	El figón del duque	38
Pipaona de Ocón	La Alameda	39
Rivas de Tereso	Asador José Mari	40
Sotés	Señorío de Sotés	42
Viana	Paellas 948	42
Viguera	El Refugio	43
Villamediana de Iregua	Sierra y mar	44

EN LA COPA

Localidad/Bodega	Vino	Pág.
Cenicero/M. de Cáceres	Generación MC	47
Cenicero/M. de Cáceres	Gaudium	48
Cenicero/M. de Cáceres	La Halconera	49
Elciego/M. Riscal	Reserva Ed. Especial	50
Elciego/M. Riscal	XR Reserva 2021	52
Fuenmayor/Altanza	Battonage 2023	53
Fuenmayor/Altanza	Altanza Reserva 2019	54
Haro/R. Bilbao	Límite Norte 2021	55
Haro/R. Bilbao	Reserva 2019	56
Haro/R. Bilbao	Ed. Lim. Garnacha 22	57
Laserna/B. Villota	Villota 2021	58
Logroño/Olarra	El Rayo	59
Moreda/Fdez. de Piérola	Piérola. Crianza	60
Navarrete/FyA	FyA. Tinaja. Crizanza	61
Quel/Arizcuren	Monte Gatún	62
Sajazarra/S. de Líbano	Digma	63
Sajazarra/S. de Líbano	Castilo Sajazarra. Rva	64
S. Vicente/CM Matarromera	Prestigio	65
Villabuena/Izadi	Larrosa Rosé	66





BACALAO
ALEJANDRA

Respeto por el mar
pasión por la cocina



DESDE
1932
EL MEJOR
BACALAO
DE LAS AGUAS
DEL NORTE



Calidad

Estamos garantizados con
las mejores certificaciones
de calidad y seguridad
alimentaria.



DEGUSTA **LA RIOJA**

EN EL PLATO



www.bacalaosalejandra.com

C/Serón nº 31. Pabellón 9 (Pol. Portalada I) 26006 - LOGROÑO · 941 23 73 66



CM
MATARROMERA



LA
FILOSOFÍA
DEL VINO

@cmmatarromera
bodegacmdematarromera.com



WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA



Dirección: c/ El Villar, 8.

Abierto: Martes a jueves y domingos, de 11 a 22.30h. Viernes y sábados, de 11 a 1 de la mañana. Lunes, cierre.

Reservas: 941374002

Web: www.agoralounge.es

ÁGORA LOUNGE

Baños de Rio Tobía

Cocina tradicional con algún toque moderno define la propuesta del Ágora Lounge. En la planta inferior está la cafetería, donde degustar pinchos, raciones y una amplia selección de bocadillos; en la superior, el comedor, con menú del día entre semana y carta los sábados y domingos. Comida y postres caseros. Su terraza chill-out es un plus.

ESPECIALIDAD EN

Platos de cuchara y menestra de verduras. Destacan, igualmente, sus carrilleras y el rabo de ternera.



UN NUEVO
CONCEPTO
DE VINOTECA

Larria
vinoteca

VINOS
ACEITES
LICORES

www.larria.es | vinoteca@larria.es | Avda. Pérez Galdós, 52 - LOGROÑO | Tel. 941 582 392

ALLEGAR Briones



En Allegar se invita al comensal a un viaje culinario a través de la reinterpretación del recetario riojano. Los platos de siempre, como las patatas a la riojana, el bacalao o los pimientos rellenos, cobran nuevas formas y texturas, pero sin perder el alma de los sabores que han pasado de generación en generación. Esos recuerdos que llegan al paladar le ha llevado a ser reconocido con un destacado en las guías Repsol y Michelin.

ESPECIALIDAD EN

Un viaje por la gastronomía más tradicional de La Rioja a través de experiencias únicas que, con pinceladas de modernidad y cuidadas presentaciones, ponen en valor el producto de proximidad y los sabores de siempre

Dirección: Concepción, 37 (Hotel Santa María de Briones)

Abierto: Lunes, martes, miércoles y jueves, de 20 a 22 horas; viernes, sábados y domingos, de 14 a 15.30 horas y de 20 a 22 horas.

Reservas: reservas@santamariabriones.com ☎941991599

www.santamariabriones.com



TIERRA Entrena



Dirección: LR-137, km.4,6

Abierto: Comidas, S y D, 13.30-15.30h. Cenas, L-J y domingos, de 20.30 a 22h; V y S, de 20.30 a 22.30h.

Reservas: ☎941446126

Web: www.fincadelosarandinos.com

A los pies del Moncalvillo y frente a los viñedos y olivos que rodean al Hotel-Bodega Finca de los Arandinos, el restaurante Tierra prima el km. 0 para ofrecer una cocina tradicional con un toque vanguardista. Además, dentro del mismo establecimiento se puede disfrutar de la experiencia gastronómica junto con visita a bodega con cata y/o circuito spa.

ESPECIALIDAD EN

Croquetas de la Finca, carrilleras de ternera guisada con vino de la Finca y ensalada de puerros asados y langostinos.



Dirección: Avda Academia Militar, 6, Ezcaray

Abierto: M-D de 13.30 a 16.00; V y S de 21.00 a 22.30 horas

Reservas: ☎941354327 y web

www.casamasip.com

CASA MASIP Ezcaray

La modernidad y la tradición se dan la mano en los fogones de Casa Masip. Su carta, basada en productos de temporada y proximidad, permite que el comensal disfrute de un viaje gastronómico por el territorio riojano. Restaurante de ambiente familiar con acogedores salones de madera y piedra. En verano, su terraza se abre al público para convertir cualquier velada en un momento inolvidable.

ESPECIALIDAD EN

Setas, caza y producto de temporada

VILLA LUCÍA Laguardia



La oferta del Asador Villa-Lucía, dentro de su Espacio Gastronómico, está basada en la cocina tradicional vasco-riojana. Además del vino y del aceite de Rioja, se trabaja con productos locales, de Km. 0, de caserío y Eusko Label. Es el primer restaurante Km. 0 de la DOCa Rioja acreditado y homologado por el movimiento internacional *Slow Food*. Cuenta con un Solete Repsol. Consulta su amplio surtido de menús para todas las ocasiones.

ESPECIALIDAD EN

Carnes a la brasa, gastronomía tradicional y producto local, como la carne de vacuno y el corderito lechal, criados en nuestra comarca, en la Sierra de Cantabria y en la Montaña Alavesa

Dirección: Carretera de Logroño s/n. 01300. Laguardia. Álava

Abierto: De martes a domingo: al mediodía. Lunes y cenas: cerrado salvo grupos con reserva previa

Reservas: ☎ 945 600 032

www.villa-lucia.com



AITOR ESNAL Logroño



Cocina de raíces vascas con influencias asiáticas es la mejor carta de presentación de Aitor Esnal, que de una manera muy creativa logra dar sentido a su personalidad inquieta y a su manera tan personal de entender la cocina. El producto de temporada marca su propuesta gastronómica, que ha reflejado en tres menús: Amari, el homenaje a las madres; Azoka, el tributo al mercado; y Hamaiketako, su versión más ágil del menú.

ESPECIALIDAD EN

Cocina de raíces vascas e influencias asiáticas. Una propuesta gastronómica que se define en tres menús: Amari, Azoka y Hamaiketako

Dirección: c/ Sagasta, 13

Abierto: Servicio de comidas, de miércoles a domingo, de 13.30 a 15.15 horas; servicio de cenas, de miércoles a sábado, de 20.30 a 22.15 horas

Reservas: ☎ 941241283 y a través de la web

www.aitoresnal.com



BARRA Y CARBÓN Logroño



Los espacios amplios favorecen la creación de varios ambientes en Barra y Carbón. El gastrobar, que cuenta con comedor, ofrece una carta protagonizada por productos de calidad donde las carnes maduradas que se conservan en una cámara a la vista cobran especial relevancia. Los pinchos, las raciones y el chuletón de vaca son la mejor presentación, al igual que su bodega que alberga más de 100 referencias. Ofrece, asimismo, un menú del día (25 euros)

ESPECIALIDAD EN

Burger de chuleta con mayonesa trufada, pepito de entrecot y tartar de gambas con mayonesa de miso. Destacan, igualmente, sus carnes maduradas y chuletillas de cordero cortadas a mano. Cuentan con menú del día (25€). En postres, sobresalen su tarta de queso con helado de avellana y la tarta de chocolate on helado de caramelo.

Dirección: Calle del Laurel, 3

Abierto: De lunes a jueves y domingos, de 12 a 16 horas y de 19 a 23.30 horas. Viernes y sábados, de 12 a 16 horas y de 19 a 24 horas.

Web: barraycarbon.com **Reservas:** ☎ 941442072



PANIFICADORA RUBIO

CASA FUNDADA EN 1920



MÁS DE 100 AÑOS EN BOCA DE TODOS

OBRADOR Y OFICINAS:
BEATOS MENA Y NAVARRETE, 19 - TEL. 941 246 722



Dirección: c/ Rosa Chacel, 13

Abierto: De lunes a jueves de 7.00 a 23.00 horas. Viernes y sábado de 7.00 a 1.30 horas. Domingo cerrado.

📞 941512267

CAFETERÍA LA ESQUINA

Logroño

En el corazón de Portillejo, Cafetería La Esquina lleva más de treinta años dando servicio a todo aquel que pasa por su barra. En ella se presentan pinchos y bocatas elaborados a diario, aunque también ofrece una amplia carta de hamburguesas y raciones que salen desde cocina elaboradas al momento. Asimismo, se realizan bajo encargo meriendas y raciones para grupos.

ESPECIALIDAD EN

Variedad de pinchos, bocatas, morros, torreznos, hamburguesas y raciones.



Dirección: Calle Somosierra, 15, bis, Logroño

Abierto: De martes a domingo de 12.00 a 16.00 y de 19.00 a 00.00 horas

Reservas: 📞 614163001

Instagram: @cielitolindo-delogrono

CIELITO LINDO

Logroño

Mexicano y auténtico. Así es como se define el restaurante Cielito Lindo. Este pedacito de México en Logroño destaca, como no puede ser de otra manera, por la calidad y variedad de sus tacos. De cochinita pibil, carnitas, al pastor, tinga de pollo... Los burritos, tostadas y quesadillas también tiene un hueco en una carta que se completa con los platos especiales que varían cada mes.

ESPECIALIDAD EN

Tacos, burritos, tostadas y quesadillas. Disponen de una amplia carta de bebidas con margaritas, micheladas, tequilas y mezcales



Dirección: c/ General Vara de Rey, 62, bajo

Abierto: 7.00 a 23.00 horas

📞 606194581

COMODORO

Logroño

El sitio en el que quedar. Así es como se define Comodoro. Este establecimiento, además de por su céntrica ubicación en el corazón de la capital, destaca por su ambiente familiar, por el trato cercano de sus trabajadores y por su casera oferta gastronómica. La tortilla de patata, clásica y con diferentes rellenos, es la reina aunque también destacan sus emparedados de hasta ocho clases diferentes.

ESPECIALIDAD EN

Desayunos, pinchos, tortillas de patata (clásica, de chorizo y verduras) y emparedados.



ASADOR
ORLY

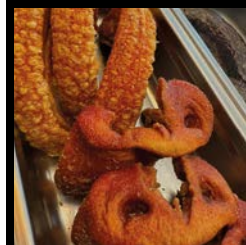
Desde 1994

C/ Rey Pastor, 2
LOGROÑO

Encarga por teléfono
y ven a recoger tu pedido

📞 941 227 083

📞 623 161 596



¡Pollo asado para llevar y mucho más!

Nuestro horario de martes a domingo de 10:00 a 15:00 h.

D'ITALY Logroño



Ditaly, reconocida como Mejor Franquicia Emergente 2023 y Mejor Concepto Innovador 2025, apuesta por la cocina italiana al horno como eje central de su propuesta. Basada en el respeto por el producto, Ditaly trabaja con ingredientes de Denominación de Origen italiana, como el Tomate San Marzano D.O.P. o el Grana Padano D.O.P., reflejando una cocina de técnica, autenticidad y creatividad.

ESPECIALIDAD EN

Cocina italiana al horno. Pizza napolitana contemporánea, focaccias, pastas gratinadas, calzone, provolone, carpaccios, antipasti y aperitivos italianos. Su concepto fusiona tradición e innovación, reinterpretando recetas clásicas desde una mirada actual con el horno como protagonista.

Dirección: Calle Francisco Muro de la Mata, 6

Abierto: Lunes de 8.00 a 17.00 horas. De martes a viernes de 8.00 a 17.00 horas y de 19.30 a 23.00 horas. Sábado y domingo de 12.30 a 17.00 horas y de 19.30 a 00.30 horas.

Reservas: ☎ 941152199 www.ditaly.es/locales/local-logrono/



EL ALMACÉN Logroño



Dirección: Vara de Rey, 22

Abierto: De lunes a jueves, de 13 a 16 horas; y de 20 a 23 horas; viernes y sábados, de 13 a 16 horas y de 20 a 23.30 horas

Reservas: ☎ 611842129

Gastrobar que rinde tributo a lo local, con sabores auténticos y sin pretensiones. Su comedor abovedado con luces cálidas provee de un espacio íntimo e invita a desconectar de lo cotidiano. La propuesta descansa sobre una tríada perfecta: cocina tradicional, espacio acogedor y servicio impecable. La comida es un homenaje a La Rioja donde se respeta la autenticidad y el origen en cada plato.

ESPECIALIDAD EN

Selección de vinos, croquetas caseras de jamón, risotto de boletus, bacalao confitado y torrija con helado.

EL COMIENZO Logroño



Dirección: c/San Agustín, 14, Primera Planta

Abierto: Miércoles a lunes de 13.00 a 16.00 horas. Martes cerrado. Por la noche, sábado de 20.30 a 22.30 horas.

Reservas: ☎ 941210146

En la cocina de El Comienzo el producto es el rey. Este restaurante, ubicado en la icónica calle San Agustín de Logroño, se define por combinar a la perfección las recetas clásicas riojanas con algún toque más moderno. En su acogedor comedor se ofrece un menú tradicional en el que destacan los platos de cuchara como sus pochas con chipirones o sus elaboraciones a la brasa como el salmón.

ESPECIALIDAD EN

Risoto de boletus y parmesano, ensalada de ventresca, pochas con chipirones, timbal de carrilleras y salmón a la brasa.

EL MURO Logroño



El Muro es uno de esos establecimientos históricos que esconde la calle Laurel. Con más de 40 años de rodaje, su fama está más que refrendada amén de nutrida barra de pinchos y de su acogedor comedor en el que se sirven los platos típicos de la gastronomía riojana con su menú del día. No pueden faltar los caparrones de Anguiano, los caracoles o las chuletillas, entre otros deliciosos platos.

ESPECIALIDAD EN

Barra destacan sus pinchos más tradicionales como el 'Cojonudo' o algunos más modernos como el 'Ferrero' (bola de morcilla rellena de queso que emula al bombón). En el comedor, se ofrece un menú del día de comida tradicional riojana con producto de la zona como los caparrones de Anguiano, caracoles o chuletillas de cordero.

Dirección: c/ Laurel, 17

Abierto: Todos los días de 12.00 a 17.00 y de 19.00 a 00.00 horas, excepto el jueves por descanso semanal

Reservas: ☎ 941211604

EL PORTALÓN Logroño



Dirección: c/Portales 7

Abierto: Lunes a sábado de 13.30 a 15.30 h. y de 20.45 a 22.15 h. Domingo 13.30 a 15.30. Horario susceptible de cambios

Reservas: ☎ 941241334

Web: asadorelportalon.com

La cocina de El Portalón es un lugar donde se prima la cercanía del producto, bien sea de sus verduras de la huerta riojana, de sus succulentas carnes de los mejores proveedores de España o de sus frescos pescados. Con un sello de calidad de casi treinta años, este asador de la calle Portales lleva además veinticuatro años realizando sus jornadas del chuletón durante todos los jueves de otoño.

ESPECIALIDAD EN

Lechazo, chuletón y pescados a la brasa. Cocina tradicional basada en el producto de temporada.

EL RINCÓN DE JULIO Logroño



Dirección:
Av. de la Playa, 5

Abierto: Abre todos los días desde las 9.00 hasta las 23.00 horas.

Reservas: ☎ 941 26 05 35

El Rincón de Julio es un establecimiento para cualquier época del año. Cuenta con un amplio y espectacular espacio a cielo abierto para el verano, con una terraza para degustar el menú y la carta, y otra donde se opta por algo más informal de la barra. Además, cuenta un comedor interior climatizado que permite su uso cualquier día del año y admite la celebración de eventos.

ESPECIALIDAD EN

La brasa es la especialidad del local (carnes y pescados), pero también dispone de carta y menú.

EL RINCÓN DE MARTÍN Logroño



Bar-restaurant donde es posible disfrutar de una carta informal ideal para compartir y que rinde tributo a las cocinas mexicana, colombiana y española. La comida casera es la apuesta de Regina Guerrero y Ricardo Fernández, que acogen igualmente eventos, celebraciones y catas. Así, en El Rincón de Martín, que cuenta con terraza exterior y una zona amplia en el patio interior pensada para los más pequeños, no faltan las opciones de picoteo y raciones: patatas bravas, calamares, nuggets de pollo, empanadillas, arepas, empanadillas y tacos.

ESPECIALIDAD EN

Chicharrones con yuca, patacó, costillar de cerdo y guacamole; arepas con ternera desmechada con queso, pollo o chorizo; empanadas de ternera; y tigres

Dirección: c/República Argentina, 29

Abierto: Lunes, martes y jueves, de 11.30 a 15 horas y de 18 a 22.30 horas; viernes, sábados y domingos, de 11.30 a 1 de la mañana.

Reservas: ☎747401204

ENASCUAS Logroño



Enascuas es un referente gastronómico de Logroño por su cocina a la brasa elaborada con cepas de la viña riojana, que aportan un aroma y sabor inconfundibles. Su propuesta combina producto local y de cercanía de primera calidad con una bodega excepcional de más de 250 referencias de vino, en su mayoría de Rioja. Es un lugar donde la tradición y el fuego se encuentran para ofrecer una experiencia memorable.

ESPECIALIDAD EN

Chuletón a la brasa, las chuletillas, el pescado salvaje (con la lubina y el rodaballo como protagonistas), la menestra riojana, la verdura de temporada en tempura y las torrijas caseras.

Dirección: C/ Hermanos Moroy, 22, Bajo

Abierto: Martes a sábado de 13.30 a 15.30 horas y de 20.30 a 23.00 horas. Domingo de 13.30 a 15.30 horas. Lunes descanso semanal

Reservas: restaurante.enascuas@gmail.com ☎941246867

www.enascuas97.com



ENBOCCA. Logroño



EnBocca ofrece una notable variedad de desayunos saludables –tanto dulces como salados–; una bien nutrida barra de pinchos; un menú del día, un menú especial de fin de semana y una carta con platos típicos de la cocina tradicional riojana. Además del acogedor comedor, cuenta con una amplia terraza para disfrutar cuando la temperatura lo permite.

ESPECIALIDAD EN

La propuesta gastronómica es muy amplia tanto en menús como en su oferta a la carta. Tiene varias opciones muy saludables en sus desayunos.

Dirección: Solidaridad, 59

Abierto: De lunes a viernes, de 8.00 a 00.00 h. Fines de semana de 9.00 a 00.00 h. .

Reservas: ☎941 04 01 31

Facebook: <https://www.facebook.com/enboccafoodandspirits>



LA CORTIJANA Logroño



La cafetería restaurante de la zona universitaria. Dispone de oferta y variedad de desayunos a partir de las ocho de la mañana, bocatas y raciones menú del día de lunes a viernes, y sábados y domingos menús especiales a los mejores precios comida típica riojana y cien por cien casera para tus comidas y cenas informales. Los jueves universitarios hay mini precios en pintas, cachis y calimochos y los viernes, su pincho pote.

ESPECIALIDAD EN

Gran variedad de bocadillos, platos combinados, ensaladas, raciones, hamburguesas. También menús concertados y preparación de menús para grupos y celebraciones y el menú del día para llevar de lunes a viernes

Dirección: Avenida de la Paz, 79, Logroño.

Abierto: De lunes a viernes de 8 a 23 horas (viernes hasta las 24 horas); sábado, de 11 a 24 horas; domingo, de 12 a 17 horas.

Reservas: ☎941485060



Dirección: Marqués de Murrieta, 6, Logroño

Abierto: Comidas desde 13.30. Cenas solo viernes y sábado desde 20.30 horas.

Reservas: ☎941031441
☎640505410 (Whatsapp)

www.lachularioja.com

LA CHULA

Logroño

En Logroño también se pueden comer excelentes arroces. Así lo demuestra La Chula desde hace más de 10 años. Ha sabido convertirse en el lugar de referencia, dentro de la capital, para comer un buen arroz gracias a sus más de 30 tipos de paellas que pueden degustarse tanto en su coqueto local como en casa con la opción para llevar. Además, dispone de un menú degustación por 23,90 euros.

ESPECIALIDAD EN

Más de treinta tipos de arroces: como el de bogavante y el de pato con foie. Menú degustación y menú arrocero

FERRETERIA
**Casado
Rioja**

**ROPA Y ACCESORIOS
PARA HOSTELERÍA**

www.ferreteriacasadorioja.com

- DELANTALES
- CALZADO DE HOSTELERÍA
- ROPA Y UNIFORMES PARA CAMAREROS Y COCINEROS
- CHALECOS Y CHAQUETAS
- GORROS DE COCINERO



INDUSTRIAL
POLG. IND. CANTABRIA
Avda. Mendavia, 16 (pab.1 y 15)
941 25 85 43

TIENDA 941 24 40 99
Avda. Solidaridad 47 (esquina Marqués de la Ensenada)

LA FONTANA Logroño



Desde que abrieron la verja de su local de la calle Laurel en el 2021, La Fontana no ha hecho otra cosa que servir lo mejor de la gastronomía tradicional y de la viticultura de La Rioja en su barra de pinchos y en su comedor. Su oferta se basa en el producto fresco y de calidad, como el jamón de Extremadura o el torrezno de Soria acompañados por una selección de cerca de 60 referencias de vino.

ESPECIALIDAD EN

Apuesta por el embutido de calidad con el jamón ibérico de Extremadura, un aperitivo apetecible como es el torrezno de Soria y una gran variedad de pinchos en barra

Dirección: Calle Laurel, 17, Logroño

Abierto: De Lunes a domingo de 12.30 a 16.30 y de 19.30 a 00.00 h.

Reservas: ☎941223092

www.lafontanalaurel.com



LA VIÑA Logroño



La Viña recuerda a los bodegones de antaño. En el local dirigido por Borja y Andoni se paladea el ambiente de barrio, se disfruta de un amplio abanico de vinos (y también cervezas) y se pone a disposición del cliente una barra bien nutrida con elaboraciones caseras en cazuelitas, un amplia variedad de pinchos, raciones (ensaladilla, bravas...) y varias opciones de tortilla de patata según el día (con picadillo, queso...). Además, en su amplio comedor sirve a la carta y es ahí donde brilla especialmente la brasa por donde pasan carnes, pescados, verduras, pulpo...

ESPECIALIDAD EN

Tortillas de patatas con diferentes variantes. Carne a la brasa, raciones y cazuelitas caseras de casquería, albóndigas, callos...

Dirección: Calle Ingeniero de la Cierva, 1

Abierto: Cierra domingo. Lunes a jueves: 8.00 a 0.00 h. Viernes: 8.00 a 1.00 h. y Sábados: 9.00 a 1.00 horas

Reservas: ☎941238062 Instagram: bodegon.lavina



LALÜ WINE Logroño



Lalü Wine no solo es un lugar en el que poder beber vino, es una completa experiencia en la que la gente se divierte catando y comiendo. Con más de cien referencias de vinos, este establecimiento se ha convertido en referencia en el sector por su gran oferta y su continua rotación. Además, ofrece una succulenta oferta gastronómica de la mano de los mejores distribuidores de productos locales, mariscos y carnes.

ESPECIALIDAD EN

Vino por copas. Más de cien referencias en bodega, en continua rotación. Su oferta gastronómica se convierte en el maridaje perfecto con sus productos de alta calidad como la chuleta a la parrilla, mariscos y materia prima de kilómetro cero surtido por los mejores distribuidores del país.

Dirección: c/ San Agustín, 2

Abierto: Martes y miércoles de 19.30 a 00.00 horas. De jueves a domingo de 12.30 a 16.30 y de 19.30 a 00.00 horas.

Reservas: ☎647792543

Instagram: @laluwine



MARIDA Logroño



Marida llegó a la calle María Teresa Gil de Gárate para aportar una oferta nueva. Vinos de calidad, bien servidos y acompañados por una oferta gastronómica, en forma de tapas, reducida pero también de alta calidad. Además, se puede optar por algunas propuestas más serias de la carta para una cena tradicional. Además, de jueves a domingo disponen de marisco fresco llegado diariamente de Galicia.

ESPECIALIDAD EN

En la barra sirven tapas, tanto frías como calientes, con ingredientes de la máxima calidad como un atún rojo, perdiz escabechada, sardina ahumada o el pincho matrimonio. Además, en las mesas dispone de una oferta pescados y mariscos frescos, a la que se une la extensa lista de referencias vinícolas del local.

Dirección: C. María Teresa Gil de Gárate, 18 **Reservas:** ☎941232665

Abierto: Lunes, de 11.00 a 17.00 y 19.30 a 22.30 h. Martes, cerrado. Miércoles, de 19.30 a 22.30 h. Jueves, Viernes y Sábados de 11.00 a 17.00 y 19.30 a 23.30 h, y domingos, de 11.00 a 17.00 horas.

PANADERÍA · CAFETERÍA

el otro *Costal*



Marqués de Murrieta, 60 · Logroño
941 48 37 44

NUEVO MÉXICO Logroño



Ubicado en la calle Poeta Prudencio, el establecimiento Nuevo México mucho más que una cafetería. Además de dar servicio desde las 7.00 de la mañana a los primeros trabajadores con su amplia barra de pinchos y bocadillos, también dispone de un comedor en el que se ofrece una succulenta y competitiva oferta gastronómica con platos caseros a un precio muy competitivo.

ESPECIALIDAD EN

Arroces, pollos asados, fajitas, lasañas, bocadillos, perritos calientes, hamburguesas completas y una amplia barra de pinchos elaborados todos los días

Dirección: c/ Poeta Prudencio, 12, Bajo

Abierto: de lunes a domingo de 7.00 a 00.00 horas

Reservas: ☎941893556

PUERTA 19 Logroño



Enfrente de Las Gaunas, se halla Puerta 19, un bar de fútbol con una carta donde destaca la comida casera pensada para compartir y donde su Campero Malagueño es la estrella. A su oferta de desayunos le sigue el picoteo a mediodía, con pinchos fríos y calientes. Los platos combinados son los más demandados a la hora de comer entre semana y los sábados y domingos, sus raciones. Para cenar, priman las hamburguesas y bocatas.

ESPECIALIDAD EN

El Campero Malagueño sobresale por encima de otras propuestas. Es un mollete de pan antequerano, con jamón york, queso, lechuga y tomate en rodaja, que va acompañado de patatas fritas caseras. También destacan sus croquetas caseras, así como sus patatas, que preparan de cuatro maneras diferentes: bravas, mansas, con bacon y queso o 'Puerta 19'.

Dirección: Avenida de la Sierra, 7.

Abierto: De martes a viernes, de 7 a 24 horas; sábados y domingos, de 8 a 24 horas. (Horario de cocina, de 12.30 a 15.30 y de 20 a 22 horas). Lunes, cerrado.

Reservas: ☎941391398



ROCÍO Logroño



El bar-restaurant Rocío se ubica ahora en la esquina de Ingeniero Lacierva con Oviedo (antes estaba en Vara de Rey, esquina con Ingeniero La Cierva), lo que le ha permitido ampliar las instalaciones y abrir una atractiva terraza en la Plaza de los Derechos Humanos. Su amplio horario posibilita una visita desde primera hora de la mañana hasta la medianoche. Además, permite el sellado de la Quiniela, Primitiva y Bonoloto.

ESPECIALIDAD EN

La cocina del Mesón Rocío elabora platos del recetario tradicional riojano que sirve tanto a la carta como en los menús del día que diseña cada jornada. Además prepara menús especiales por encargo para grupos. Dispone de un menú de chuletón que sirve al precio de 27,90. Sólo da cenas los jueves, viernes y sábados, salvo que algún grupo se decante por otro día de la semana y reserve.

Dirección: Calle Ingeniero Lacierva 3

Abierto: El bar, de 7.30 a 00.00 h. El restaurante, de 13 a 16 y J-V y S de 20.30 a 00.00 h.

Reservas: ☎941 25 01 82



SAN MATEO Logroño

La cafetería-bar San Mateo no podría llevar un nombre mejor. En honor santo festivo, este clásico negocio de Avenida de la Paz se ha convertido en la opción predilecta en las celebraciones gracias a sus tortillas de patata, raciones y canapés variados por encargo. Además, gracias a su amplio horario, se sirven desde los desayunos hasta las cenas.

ESPECIALIDAD EN

Tortilla de patata, calamares, bocadillos de jamón, canapés... Desayunos a diario y vermouth los fines de semana

EN NUESTRAS
MÁQUINAS
SABES
LO QUE TOMAS



GRACIAS A VOSOTROS SOMOS LÍDERES

☎941 448 954

TANDOORI Logroño



El restaurante Tandoori acerca la comida pakistaní a los logroñeses. En la zona de La Cava, este establecimiento propone disfrutar de la gastronomía del país oriental. Todos los platos se pueden pedir con más o menos picante, o incluso sin él. En la carta aparecen platos específicos para vegetarianos, y también se adaptan los platos para gente con algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria.

ESPECIALIDAD EN

Amplia carta con entrantes, ensaladas, gran variedad de carnes y verduras, seis especialidades de biryanis, gambas y pescado, arroces para acompañar, cinco tipos de tortas de harina de trigo.

Dirección: Calle Clavijo 24 (zona La Cava)

Abierto: Martes a domingo, 13:00-16:30, 20:00-00:00

Reservas: ☎94164 04 70

www.instagram.com/karachitandoori/?hl=es



TIMBER Logroño



Timber es uno de esos locales todoterreno. De los que puedes ir a desayunar, echar el vermú y hasta recoger la cena para llevártela a casa gracias a su amplio horario de apertura, que abarca las dieciséis horas durante la semana. Su oferta se ajusta a cada momento del día sirviendo deliciosas tostadas al momento, bocadillos, emparedados, diferentes tipos de tortillas así como raciones y pinchos en su barra.

ESPECIALIDAD EN

Huevos rotos, calamares a la romana, barra muy variada de tortillas, emparedados, bocadillos, tostadas hechas al momento...

Dirección: Calle Nieva de Cameros 6, bajo, Logroño

Abierto: De lunes a viernes de 8.00 a 00.00 horas. Sábado y domingo de 9.00 a 00.00 horas.

Reservas: ☎941027209

<https://tu-bar.es/menu/Timber?o=87522>



EL FIGÓN DEL DUQUE Navarrete



En el antiguo Palacio del Duque de Nájera, del siglo XV, El Figón del Duque ha hecho del fuego su lenguaje y de la verdad del producto su credo. Su cocina, pura y honesta, es un homenaje al origen. En sus parrillas se asan carnes de razas nobles, pescados de costa atlántica y verduras de huertos cercanos, siempre bajo la filosofía de kilómetro cero. La bodega, con más de 200 referencias, no es una colección de etiquetas, sino un relato líquido de la tierra: bodegas pequeñas, nombres propios, viñedos familiares y vinos que expresan la verdad del terruño.

ESPECIALIDAD EN

Cocina honesta, que prima el producto de proximidad. Fuego y brasa. Carnes, pescados y verduras se asan en sarmientos procedentes de maderas autóctonas.

Dirección: Plaza Mayor (Plaza del Hundido), 1

Abierto: Según la temporada

Reservas: ☎651320881 ☎941124094 y a través de la web

www.elfigondelduque.com



LA ALAMEDA DE PIPAONA Pipaona de Ocón



Dirección: c/ Frontón, s/n

Abierto: De martes a viernes, de 11 a 18h; sábados y domingos, de 10 a 20h.

Reservas: ☎659922075 y a través de la web

Web: www.laalamedadepipaona.com

Desde hace 13 años el valle de Ocón vive un momento de esplendor y en gran medida es gracias a Blas Sos y Blanca Álamos, quienes han sabido poner en valor el territorio, rindiendo tributo a los productos de kilómetro cero. Verduras, embutidos, huevos camperos, aceite de Galilea, miel, cordero, cabrito y, por supuesto, su afamado cochinillo lechal, el plato que ha encumbrado a La Alameda de Pipaona.

ESPECIALIDAD EN

Cochinillo lechal riojano asado. Destacan también su cordero, cabrito y las verduras de proximidad.

LIMPIEZAS



TU EMPRESA DE CONFIANZA

SERVICIOS Y SOLUCIONES INTEGRALES DE LIMPIEZA



www.limpiezashera.es ☎608 330 077

Síguenos:

Asador José Mari. Rivas de Tereso



Restaurante familiar que se abrió en 1974 en Rivas de Tereso, aldea de apenas 20 habitantes, a las faldas del monte Toloño, rodeado de naturaleza, viñedos y bodegas. Cocina riojana de kilómetro 0. Tiene huerta propia. En su propuesta gastronómica, destacan las patatas a la riojana, la menestra y la parrillada de verduras, además de carnes a la brasa y pescados. Dispone de 4 menús diferentes y carta. Ofrecen hasta 15 postres caseros. Tiene comedor interior y en el jardín. Terraza chill out.

ESPECIALIDAD EN

Carnes al sarmiento, menestra, patatas a la riojana... Asador José Mari prepara también paellas veganas, vegetarianas, de marisco, de bogavante y de carne. Cuenta con una carta de vinos con 200 referencias.

Dirección: Carretera de Peñacerrada, s/n. Rivas de Tereso

Abierto: L, X, J, V, S y D, de 10 a 19 horas (horario comidas de 13.30 a 16.00 horas); martes, cerrado (excepto festivos)

Reservas: ☎941334061 ☎696774394 ☎639750084

<https://asadorjosemari.es>



desde 1979
pastelería
ramflor



L O G R O Ñ O

Calle Huesca 5 - 7 bajo

941 23 50 51

pasteleriaramflor@hotmail.com



Dirección: Crta. Hornos, 12

Abierto: De martes a jueves y domingos, de 10 a 15 horas; viernes y sábados, de 10 a 15 horas y de 20 a 22 horas (cenar bajo reserva)

Reservas: ☎616336171

SEÑORÍO DE SOTÉS

Sotés

Restaurante-asador donde las brasas son las protagonistas en una completa propuesta gastronómica, donde entre semana es posible disfrutar de un menú del día donde prima la comida casera y donde no faltan los platos de cuchara. En barra, pinchos y raciones, entre los que destacan los callos, el picadillo, la tortilla de patata. Los viernes tienen pinchopote.

ESPECIALIDAD EN

A la brasa: chuletón de vaca madurada, solomillo, entrecot, rodaballo y bacalao; tienen el mejor cachopo riojano (premiado en Concurso Internacional en 2024 y 2025)



Dirección: Arturo de San Juan N4

Horario: Concretar con el cliente

Reservas: ☎642 38 30 70

Web: paellas948.com

PAELLAS 948

Viana

Con el aval de más de una década de experiencia, Paellas 948 elabora este plato valenciano, en directo y al aire libre, allí donde se les demanda, adaptándose a las necesidades de sus clientes. Su especialidad son las paellas gigantes, cocinadas siempre con ingredientes 100% naturales. Paellas 948 proporciona un servicio de catering integral para no preocuparse nada más que degustarlas.

ESPECIALIDAD EN

Todo tipo de paellas: valenciana, de carne, marisco, mixta, vegana, negra....

EL REFUGIO Viguera



En un ambiente tranquilo y muy acogedor es posible disfrutar de la gastronomía típica de La Rioja. El Refugio brinda calidad y buen producto, a través de una cocina tradicional, donde destacan sus verduras y sus carnes hechas en la parrilla. Asimismo, los platos de cuchara, con sus soberbios caparrones, tienen un sitio especial; lo mismo que el bacalao a la riojana o sus patatas con chorizo. Es posible, igualmente, relajarse en su reformada zona chill-out cerrada y disfrutar de su gran oferta de pinchos, raciones, bocadillos y hamburguesas.

ESPECIALIDAD EN

Caparrones, bacalao a la riojana, patatas con chorizo, verduras de temporada y carnes a la brasa. Cuenta, igualmente, con una amplia variedad de pinchos, raciones y bocadillos

Dirección: c/ Mayor, 3

Abierto: De lunes a jueves, de 13 a 15.15h y de 20.30 a 22 horas; viernes, de 13 a 15.15h y de 20.30 a 23 horas; sábados, de 13.30 a 15.30h y de 20.30 a 23h; domingos, de 13.30 a 15.30 horas

Reservas: ☎941442057 whatsapp ☎649841874



Dirección: calle San Vicente, 13

Abierto: De lunes a domingo, de 8 de la mañana a 12 de la noche.

Reservas: ☎ y whatsapp 622578723

SIERRA Y MAR

Villamediana de Iregua

Cocina casera, donde el producto fresco protagoniza los pinchos, raciones y cazuelitas que son los protagonistas de este bar de fútbol, que abrió sus puertas hace diez años. Su tortilla de patata con boletus, jamón serrano y alioli es una de las estrellas, tanto en barra como para llevar (por encargo). Bajo petición hay también menú del día, paellas, bacalao y carrilleras.

ESPECIALIDAD EN

Tortilla de patata con boletus, jamón serrano y alioli; cazuelita de carrilleras y bacalao; pinchos y raciones

Distribuciones Fontecha S.L.

Vocación de **servicio**
a la **hostelería**
desde 1956

www.distribucionesfontecha.com

C. Naval, 17, (Polígono Cantabria) 26009 Logroño · La Rioja **941 260 333**

Gama Híbrida y Eléctrica de Hyundai.

Muévete con total libertad.

Hyundai i20 Híbrido desde

95 €/mes

- 47 cuotas de 95,00€
- Entrada: 9.030,60€
- Última cuota: 10.436,63€
- TAE: 7,99%*
- TIN: 6,49%



El mundo está cambiando, ahora, la libertad es poder entrar en la ciudad. Muévete como quieras y por donde quieras con nuestra gama híbrida y eléctrica. Conduce el Hyundai TUCSON con un espectacular diseño totalmente renovado, además, podrás elegir entre una amplia gama de motores y tecnologías que lo convierten en tu compañero perfecto para el día a día. Disfruta del Hyundai KONA, con un diseño elegante y futurista que cuenta con la última tecnología sin olvidar su gran espacio interior. O súbete al Hyundai i20, que combina lo último en diseño, seguridad y conectividad. Encuentra tu libertad. Encuentra tu Hyundai.

Reserva tu test drive ahora en hyundai.es



Gama Hyundai i20: Emisiones CO₂ (gr/km): 116-122. Consumo mixto (l/100km): 5,1-5,4. Valores de consumos y emisiones obtenidos según el nuevo ciclo de homologación WLTP.

Modelo visualizado: i20 STYLE, KONA EV N Line y TUCSON HEV Style. *Ejemplo de financiación para Hyundai i20 5P TGDI 1.0 100CV 48V KLAS PVP: 25.720 €. Precio financiando: 21.020 €. Incl. IVA, transporte, impto. Matriculación, descuento promocional, aportación de concesionario y Plan Renove de Hyundai aplicable por la entrega de un vehículo usado bajo titularidad del comprador durante al menos los 6 meses previos a la fecha de compra de un vehículo Hyundai. Entrada: 9.030,60 €. Comisión de formalización (3,95%) al contado: 473,58 €. Importe financiado: 11.989,40 €. 47 cuotas de 95 € y una última cuota de 10.436,63 €. Total intereses: 2.912,23 €. Coste total del crédito: 3.385,81 €. Importe total adeudado: 15.375,21 €. Precio total a plazos: 24.405,81 €. TIN 6,49% TAE 7,99%. Sistema de amortización francés. Financiando con Hyundai Finance a través de Banco Cetelem hasta el 31/10/2025. Más información en la red de concesionarios Hyundai o en www.hyundai.es

EN LA COPA



Bodegas Marqués de Cáceres. Cenicero **Generación MC.** Tinto

Vino color burdeos intenso con reflejos casi púrpura que anuncian el carácter de concentración y estructura del vino. Nariz potente, intensa y rica con su fruta negra, sus notas de lichi que se enlazan a la perfección a un roble de tostado fino, definido con precisión. Se llena de matices, pasando de notas lácteas a un fondo de dulce canela y especias algo exóticas que se funden en un equilibrio magistral. En nariz destaca su intensidad, tiene toda la personalidad del joven talento que arroja la viva expresión de cualidades tan diversas. Resulta contundente, atractivo y capaz de mostrar de forma simultánea elegancia y dulzura. Tanino muy concentrado, redondo, llena la boca con paso firme, finura y untuosidad.

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Enrique Forner -después de su larga experiencia en Francia, donde fue propietario de dos Chateaux- fundó en 1970 Marqués de Cáceres, una alianza histórica entre una familia emprendedora dedicada al mundo del vino y los mejores terroirs y viñedos de la zona que revolucionó el Rioja.

Contacto

Dirección
Avenida De Fuenmayor Nº 11

941455064

www.marquesdecaceres.com



Bodegas Marqués de Cáceres. Cenicero

Gaudium. Tinto

Viste un denso color burdeos tintado de reflejos oscuros que anuncian el perfil intenso, complejo y profundo de este Gran Vino. En nariz, descubrimos una multitud de sensaciones que se superponen y que van cambiando a lo largo de la cata. Sus aromas desvelan un fondo balsámico donde se despliegan una fruta negra madura, sutiles notas especiadas y lácteas que vienen animadas por pinceladas de pimienta negra. La boca es todo volumen y elegancia con sus taninos amplios, redondos que imprimen una sensación amable a la vez que un final de cata muy largo y sostenido. Esa estructura tánica nace de parcelas singulares, uvas bien maduras y de una vinificación minuciosa y artesanal.

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Al menos cinco generaciones forjan el carácter familiar de Marqués de Cáceres. Enrique Forner, fundó la bodega en 1970, aprendió con su padre, y éste con el suyo y su abuelo, el negocio del comercio de vinos. Cristina Forner, su hija y clave en la internacionalización de la firma, dirige ahora la bodega.

Contacto

Dirección
Avenida De Fuenmayor Nº 11

941455064

www.marquesdecaceres.com



Bodegas Marqués de Cáceres. Cenicero

La Halconera. Tinto

Monovarietal de maturana tinta. Su color profundo adelanta un ímpetu y estilo propio. En nariz, hasta oxigenarse bien, puede comenzar tímido. Pero una vez abierto despliega una compleja gama de notas maduras de fruta negra, matices cremosos de tostados finos y notas licorosas de maceración y frutas de hueso. En boca explota su singularidad. Al primer paso de fruta fresca se le superponen en cadena los sabores rotundos de volumen de unos taninos densos, jugosos, maduros. Retrogusto muy característico de la maturana tinta, tánica, amable y de una gran vivacidad. Toda una apuesta de futuro con un gran potencial por desarrollar en siguientes vendimias.

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Esta bodega de Cenicero siempre pone el foco en los detalles para elaborar vinos con altos estándares de calidad que respetan el carácter de cada uva y sorprenden en cada copa. Los vinos de Marqués de Cáceres son un valor seguro, se escoja el que se escoja, se podrá disfrutar con total tranquilidad.

Contacto

Dirección
Avenida De Fuenmayor Nº 11

941455064

www.marquesdecaceres.com



Bodegas Marqués de Riscal. Elciego

M. Riscal. Reserva. Ed. Especial. Tinto

Como casi todos los reservas de la bodega, está elaborado, básicamente, a partir de uvas procedentes de viñas de la variedad Tempranillo (con algo de Graciano) plantadas antes de los años 70, situadas en los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa. El resultado es un vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de calidad.

BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

A lo largo de su historia, Marqués de Riscal ha sido siempre una empresa innovadora, pionera y referente de un sector vitivinícola en continua transformación. La firma busca hacer vinos originales, frescos, elegantes y fáciles de beber. Está presente en más de 110 países a los que exporta el 65% de la producción.

Contacto

Dirección
Torrea 1. Elciego

945 60 60 00

www.marquesderiscal.com



Esto es un ~~tapón~~ DIAM



Diam, la nueva tradición.

Nuestra tecnología única e inigualada revoluciona desde hace 20 años la crianza en botella y la guarda de los vinos tranquilos y espumosos. Somos los primeros y seguimos siendo únicos, los auténticos guardianes de los aromas, orgullosos de forjar a diario con los viticultores esta nueva tradición.

Descubra cómo en: www.diam-cork.com



Bodegas Marqués de Riscal. Elciego

XR Reserva 2021. Tinto

Vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad. XR es un homenaje a todos los maestros bodegueros que, desde Jean Pineau hasta nuestros días, han contribuido a forjar una parte de la mejor historia del vino español en Marqués de Riscal.

BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL

La Ciudad del Vino Marqués de Riscal, ubicada en Elciego (Álava), ofrece la experiencia de recorrer la historia de la bodega desde su fundación en 1858 hasta nuestros días con la posibilidad de disfrutar del vino a través de los cinco sentidos y de visitar el edificio de titanio diseñado por Gehry para albergar el hotel

Contacto

Dirección
Torrea 1. Elciego

945 60 60 00

www.marquesderiscal.com



Bodegas Altanza. Fuenmayor

Battonage 2023. Blanco

Vino elaborado con uvas Viura procedente de viñas viejas de 70 años de la subzona de Rioja Alavesa; y uvas Sauvignon Blanc de viñedos situados a 600 m. Es un vino equilibrado, fresco y untuoso procedente de viña vieja, resultado de una diaria dedicación de nuestro enólogo para lograr una gran complejidad. De color amarillo limón, limpio y brillante. En nariz, destaca por su intensidad aromática y frescura. La añada 2023 revela las notas distintivas de su varietal principal: manzana, pera y sutiles toques cítricos. A continuación encontramos matices lácticos y aromas a pan tostado, reflejo de su crianza sobre lías. En boca, es un vino untuoso, con buena estructura y un postgusto largo y elegante.

BODEGAS ALTANZA

Altanza se fundó como el sueño compartido de elaborar vinos de alta calidad 100% Tempranillo, con un toque moderno y auténtico. Para ello, se construyó la bodega desde cero, se plantaron viñedos propios y se apostó desde el inicio, por el roble francés que hace que nuestros vinos sean redondos y elegantes.

Contacto

Dirección
N-232, Km 419,5

941 450 860

www.bodegasaltanza.com



Bodegas Altanza. Fuenmayor

Altanza Reserva 2019. Tinto

Vino elaborado con uva 100% Tempranillo. Realiza la crianza durante 18 meses en barricas de roble francés, posteriormente reposa 3 meses en tinós de roble francés Allier de 22 Hl.

Presenta un color granate con ribete ligeramente anaranjado y capa media. Intensidad olfativa media y compleja. Combina a la perfección la frescura de los frutos rojos como frambuesa y cereza y la complejidad que le aporta su paso por barrica francesa. Notas de pimienta y balsámicos que dan paso a ligeras notas de ahumados y torrefactos. Entrada interesante, de tacto ligero pero amplio y redondo, de tanino amable, con acidez media-alta y postgusto agradable y persistente.

BODEGAS ALTANZA

Altanza sitúa sus viñedos en 10 parcelas muy diferentes entre ellas, con el claro objetivo de buscar la diversidad y calidad propia. Además, gracias al manejo específico y al control personalizado del viñedo se obtienen uvas de gran calidad, logrando como resultado vinos auténticos con gran potencial de guarda.

Contacto

Dirección
N-232, Km 419,5

941 450 860

www.bodegasaltanza.com



Bodegas Ramón Bilbao.

Límite Norte 2021. Blanco

Este vino explora la región más occidental de Rioja a través de dos variedades autóctonas y poco comunes, que prosperan en un clima extremo con influencias de la frescura atlántica. El paisaje está dominado por los Montes Obarenes y los ríos Oja y Tirón, creando un entorno único. Esta zona es la última en ser vendimiada en Rioja. Es un vino de refrescante acidez y gran complejidad aromática, en el que predominan las notas cítricas, florales y herbales junto a pimienta blanca y terciarios de la evolución en botella. Tiene volumen y longitud en boca.

BODEGAS RAMÓN BILBAO

Ramón Bilbao es una de las bodegas referentes en Rioja. Ahora, como parte del grupo Zamora, cuenta con una historia centenaria que arrancó en 1924 cuando Ramón Bilbao registra su marca en Haro y funda la bodega, dedicada a elaborar vinos finos de Rioja, como el mítico vino Viña Turzaballa.

Contacto

Dirección: Av. Santo Domingo de la Calzada, 34

941 310 316

bodegasramonbilbao.com



Bodegas Ramón Bilbao.

Reserva 2019. Tinto

Es un reserva que expresa el puro estilo de Rioja Alta. Posee una complejidad distintiva, con aromas a fruta roja y un elegante y equilibrado carácter de roble. Es fresco, de acidez integrada, gran cuerpo, final largo y taninos redondos.

La uva para su elaboración se obtiene de viñedos de diferentes fincas situadas en Rioja Alta, donde crecen cepas de más de 40 años de edad plantadas en vaso.

Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable y crianza en barricas de roble americano de 225 litros, de segundo y tercer uso, durante 20 meses. Su carácter se perfecciona con una crianza adicional de 20 meses en botella, alcanzando una armonía perfecta antes de salir al mercado.

BODEGAS RAMÓN BILBAO

Ramón Bilbao se propone capturar la esencia única de sus viñedos en cada botella que elabora, y bajo esa filosofía ha creado un estilo fresco y elegante, donde la fruta es la protagonista indiscutible, expresando plenamente su carácter, sin verse eclipsada por uso excesivo de madera.

Contacto

Dirección: Av. Santo Domingo de la Calzada, 34

941 310 316

bodegasramonbilbao.com



Bodegas Ramón Bilbao.

Ed. Limitada. Garnacha 2022. Tinto

Este vino Edición Limitada Garnacha es pura ligereza, basada en la presencia y protagonismo de la fruta primaria con una aportación de barrica de forma muy sutil. La altura y situación del viñedo aporta el frescor y su carácter mediterráneo. Es un vino muy abierto de color, con una nariz en la que destaca la fruta roja y una boca suave y aterciopelada con un tanino envuelto y equilibrado.

Realiza su fermentación en hormigón a baja temperatura con un 5% de racimo entero, para aportar frescor y tanino. La crianza la hace durante 12 meses en barricas de roble francés, de segundo y tercer uso, para mantener la elegante fruta de la garnacha.

BODEGAS RAMÓN BILBAO

Ramón Bilbao ha recibido muchos grandes premios, pero hace un año fue elegida por la más prestigiosa asociación de sommeliers como «Mejor elaborador de Europa», un premio que celebra nuestra excelencia y calidad constante en cada uno de los vinos que se etiquetan en la bodega jarrera.

Contacto

Dirección: Av. Santo Domingo de la Calzada, 34

941 310 316

bodegasramonbilbao.com



Viña del Lentisco. Lapuebla de Labarca

Villota 2021. Tinto

Tras un invierno suave y una primavera muy seca, junio empezó con precipitaciones fuertes, destacando la tormenta de granizo que afectó notablemente varias zonas de nuestro viñedo. Pudimos recuperarnos y el verano, de una frescura inusitada y notable sequía, contribuyó al buen desarrollo de los racimos. Las lluvias de septiembre, muy bien recibidas, engordaron la uva sin perjudicar su excelente estado de salud ni a su excelente calidad.

Este vino presenta un color rojo cereza picota, muy cubierto. Intenso y muy atractivo. Aromas de fruta negra madura y pimienta negra. Recuerdos minerales. Boca amplia. Su volumen en boca lo hace muy sabroso. Carácter aterciopelado. Buen equilibrio.

BODEGAS VILLOTA

En 1930, Ricardo Pérez Pérez regresa tras su vida en Chile y se asienta en la finca de San Rafael, en Laserna. Para aprovechar la uva, su hijo y su nieto crean una bodega junto a Cvne. De esta alianza nace Viñedos del Contino, de la que se desligan en 2013 y crean Viña del Lentisco, que elabora los vinos de la marca Villota.

Contacto

Dirección
Av. de la Poveda 16

648 117 198

www.vinovillota.com



Bodegas Olarra

El Rayo. Tinto

El Rayo 2022 procede íntegramente del viñedo de Peñalagroño, en la zona de El Cortijo, con cepas de más de 40 años. Las condiciones de la añada dieron lugar a un fruto de buena maduración, graduaciones moderadas, alto contenido en materia colorante, taninos finos y gran equilibrio. El Rayo 2022 presenta un color rojo profundo con ribetes cereza. Su nariz es compleja, con notas de lavanda y flores rojas. Madera discreta y sin estridencias. Notas balsámicas y nuez moscada. Paladar directo, con una entrada suave pero firme. La textura rica envuelve la boca sin asperezas, mientras el paso medio se muestra equilibrado, armonioso y con buen ritmo. El final es largo, pulido, con taninos dulces.

BODEGAS OLARRA

Bodegas Olarra es conocida como la Catedral del Rioja o máximo exponente de la Arquitectura del Vino. Su construcción, obra de Juan Antonio Ridruejo es uno de los primeros ejercicios de arquitectura aplicada a una bodega y una de las primeras veces que un arquitecto de prestigio diseñaba una nave de elaboración.

Contacto

Dirección
Avenida Mendavia 30

941 235 299

www.grupobodegasolarra.com



Bodegas Piérola. Moreda

Fdez de Piérola. Crianza. Tinto

Elaborado con viñas de más de 30 años de edad y vendimia manual. Realiza la fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable. Macera con hollejos durante 30 días. Después de la maloláctica, permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en roble americano y 30% francés, con barricas de 1 a 3 años. Este vino presenta un color cereza intenso, bien cubierto. En nariz es potente, con buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

BODEGAS PIÉROLA

Desde su nacimiento en 1996, Bodegas Fernández de Piérola reivindica el carácter propio de sus vinos. Se trata de unas referencias serias, elegantes y con mucha personalidad. Sigue enfocada en elaborar vinos de pago que expresen la tipicidad de su viñedo y el compromiso de la enología con la innovación y la tradición.

Contacto

Dirección
Carretera de Logroño s/n

941 560 560

www.pierola.com



Bodegas FyA. Navarrete

FyA Tinaja. Crianza. Tinto

La principal característica de este vino es su crianza, que se realiza durante un mínimo de 6 meses en tinajas de barro de 1.000 litros, permitiendo un aporte lento y constante de oxígeno que hace madurar y realzar la expresividad aromática de la variedad. Además, se consigue realzar el volumen en boca puesto que se hace un trabajo intenso con lía fina durante este periodo. Así, se encuentra un vino de color rojo picota con intensos violáceos es capa fina. Su nariz es intensa, con predominio de aromas varietales a frutas rojas y frutas; notas bien ensambladas de torrefactos, bollería y balsámicos. En boca es intenso, estructurado y bien ensamblado, con paso aterciopelado, que permite apreciar los aromas varietales.

BODEGAS FYA

Bodegas FyA - forma parte del Grupo vitivinícola Piérola- abrió sus puertas en 2018 (en 2021 lo hizo el hotel anexo). Elabora vinos en tinajas de barro, en una muestra de su vinculación con la localidad de Navarrete, bien conocida por su alfarería. Presenta una gran oferta enoturística.

Contacto

Dirección
Carretera de Navarrete a Entrena s/n

941 560 560

www.bodegasfy.com



Bodegas Arizcuren. Quel Monte Gatún. Tinto

Pasado, presente y futuro de Rioja Oriental. Pasado, representado por las variedades tradicionales, garnacha y mazuelo, presente, por la ahora mayoritaria tempranillo y futuro, un futuro construido en torno a la unión de todas ellas, siguiendo esa tradición tan riojana de mezclar variedades para hacer grandes vinos en Monte Gatún (55% tempranillo, 20% garnacha, 20% mazuelo, y 5% granciano y maturana). Intenso, con nariz de frutos del bosque, higos maduros, tomillo y lavanda. En boca es suave y texturizado, con finos taninos que lo hacen fácil de beber y un final de garnacha madura

BODEGAS ARIZCUREN

Bodegas Arizcuren nace en 2009, en el histórico barrio de bodegas de la localidad riojabajeña de Quel, como un pequeño proyecto personal de Javier Arizcuren. En 2016, se convierte también en una pequeña bodega urbana en la calle Santa Isabel, en pleno centro urbano de la capital riojana.

Contacto

Dirección. Barrio de Bodegas de Quel y Santa Isabel, 10. Logroño

941 23 30 73

www.arizcurenvinos.com



Bodegas Señorío de Líbano Digma. Tinto

Impecable color picota, nada evolucionado, debido a su juventud y crianza en bodega fresca. Un río de aromas primarios, consecuencia del cultivo en una zona extrema. Fruta muy madura, moras, frambuesas, regaliz. De fondo se aprecian aromas a sotobosque (hinojo, tomillo, lavanda) de por sí exuberante, con canela, vainilla y especias, que se van fundiendo con los primarios. Contundente en boca, untuoso y amplio, con nobles taninos de hollejo, dulces y maduros. Vino muy elegante, sin aristas, con cuerpo pero sin perder un ápice de fruta y juventud. Para beber y guardar.

BODEGAS SEÑORÍO DE LÍBANO

La familia Líbano adquirió el castillo de Sajazarra, muy castigado por los años, y comienzan a restaurarlo con esmero e ilusión. Entonces el castillo les desvela su secreto mejor guardado, unos lagares para la elaboración de vino y una prensa, a partir de ahí nació la bodega que alumbra la marca Castillo de Sajazarra.

Contacto

Dirección
C. del Río, s/n

941 320 066

www.senoriodelibano.com



Bodegas Señorío de Líbano

Castillo de Sajazarra. Reserva. Tinto

Es un vino procedente de las más de 46 hectáreas de viñedo propio situado en la localidad de Sajazarra y alrededores. Son cepas que se encuentran en la ladera sur de los montes Obarenes, en terreno arcillo-calcáreo, entre los 500 y 700 metros de altitud. Se presenta en copa con un color atractivo, muy cubierto, rojo picota con reflejos violáceos. Muy afrutado en nariz, con regaliz y frutillos rojos acompañados de una madera comedida. Recuerdos de avellana y vainilla. Untuoso en boca, con estructura sólida, taninos maduros y dulces. Armonioso y largo. Se adivina un vino con presente y futuro espléndido.

BODEGAS SEÑORÍO DE LÍBANO

Tras la decisión de crear una bodega, la familia Líbano adquiere tierras en la falda de los Montes Obarenes; se cultivan viñedos, mayoritariamente de tempranillo; se vendimia; y se elabora la primera cosecha de forma estrictamente artesanal y, por fin, en el año 1973 la bodega obtuvo el primer vino.

Contacto

Dirección
C. del Río, s/n

941 320 066

www.senoriodelibano.com



CM Matarromera. S. Vicente de la Sonsierra

Matarromera Prestigio. Tinto

CM Matarromera Prestigio es un vino tinto de gran personalidad. Es potente, mineral, maduro, complejo y muy equilibrado. De gran concentración aromática, frutos rojos y negros bien definidos, excelente expresión del terroir y con taninos sedosos. Sus uvas tempranillo proceden de viñas en vaso vendimiadas a mano en su punto de madurez. Ya en la bodega, y previo enfriamiento, la uva pasa por un doble proceso de selección (racimo y grano). La fermentación alcohólica tiene lugar en pequeños depósitos y tras ella, la maloláctica en madera. Su crianza en barrica de roble francés (80%) y americano (20%) se produce durante 16 meses, consiguiendo un lento ensamblado de los aromas que le aportan madurez y estructura.

BODEGAS CM DE MATARROMERA

Bodega CM de Matarromera es una historia plagada de tradición y pasión por la tierra y por el vino. Es el recorrido de un hombre -Carlos Moro- cuyas raíces enológicas se asientan en el corazón de la Ribera del Duero, pero que quiso que su grupo llegara también al epicentro de la excelencia vitivinícola de la DOCa Rioja.

Contacto

Dirección
Camino Garugele, S/N,

941 33 40 93

bodegacmdematarromera.es



Bodegas Izadi. Villabuena de Álava

Larrosa Rosé. Rosado

Larrosa Rosé fue uno de los vinos pioneros en el resurgir de los rosados de estilo provenzal o rosados pálidos en España. Esta referencia sigue siendo una de los rosados favoritos entre los winelovers por su color, su elegancia y por estar elaborado con la variedad Garnacha.

Clave del éxito de Larrosa Rosé es su elaboración con una selección de garnachas viejas y de altura de diferentes zonas de Rioja, entre las que destacan Tudelilla o el Valle de Ocón, denominada reserva de garnacha plantada en vaso de esta denominación. Larrosa Rosé 2024 sigue fiel a su sutil color rosa pálido y a su alta expresividad en nariz con matices a flores y fruta (melocotón), y su característica untuosidad.

BODEGAS IZADI

La bodega, ubicada en Villabuena de Álava, busca respetar al máximo el fruto que este entorno natural provee, integrando innovación y tradición en un edificio que aprovecha un desnivel de 50 m. para utilizar la gravedad en la elaboración de sus vinos, dividiendo la bodega en cinco alturas distintas.

Contacto

Dirección
Herrería Travesía II, Nº 5.

945 609 086

www.izadi.com



con **denominación de origen.**

etilisa
etiquetas adhesivas

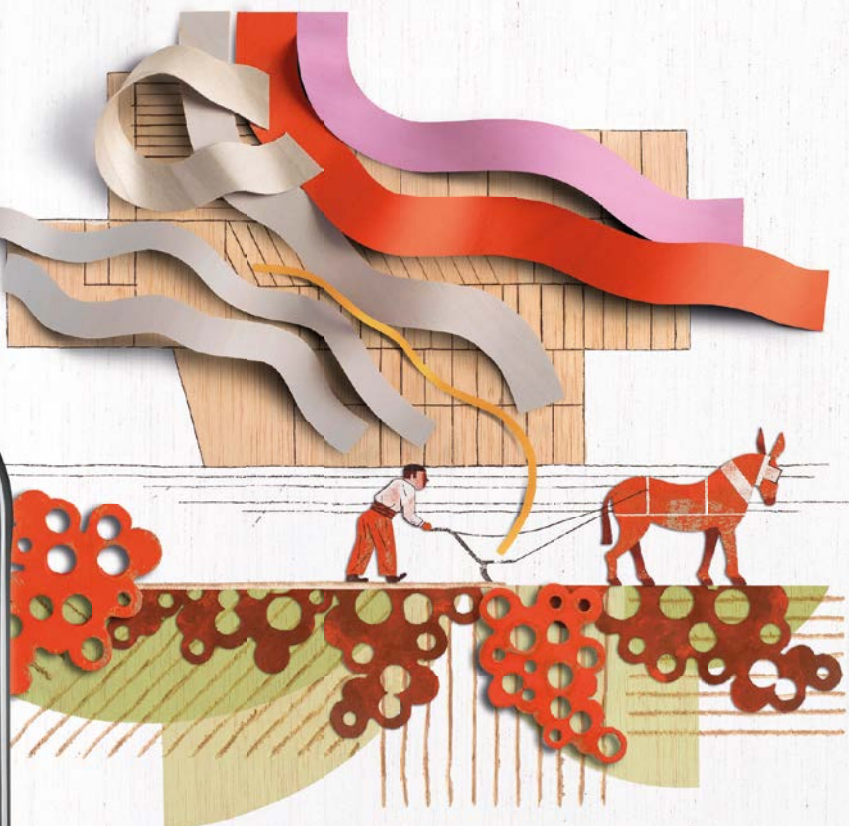
HEREDEROS DEL

MARQUÉS DE RISCAL

THE BEST VINEYARD
IN THE WORLD 2024

Risk All

Arriesgar desde 1858 nos ha llevado
a ser el mejor viñedo del mundo.



RESERVA

Edición Especial

Gana una
#ExperienciaRiskAll



www.risk-all.com