

RESTAURANTE

TORRE IBERDROLA BILBAO

IRVIA
GRUPO

Bilbao • 1903

GESTIÓN INTEGRAL
de HOSTELERÍA

Cuando los principios son sólidos,
la historia se pone de nuestra parte.
Tierra viñedo, madera, pasión. El trabajo bien hecho
y la voluntad de crear un gran vino.
Las raíces y el valor del trabajo. Más de un siglo
de experiencia y la verdad permanece.



Rioja Bordon

Variedad: Tempranillo 100%.

Edad Media 40 años.
del viñedo:

Conducción: Tradicional (sistema de vaso).

Suelos: Arcillo-calcáreos.

Subzonas: Rioja Alta y Rioja Alavesa.

Recolección: Manual.

Elaboración: La uva previamente despalillada, fermenta en contacto con hollejos a una temperatura media de 22°C. Concluida la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos (pieles de uva) durante 7 días. La desacidificación maloláctica se produce en barrica de roble americano y francés durante 12 meses con interrupciones cada 4 meses para realizar la trasiega. Posteriormente el vino ya estabilizado continúa su evolución en botella.

Cata: Vino tinto de color rojo picota con ribete rubí oscuro. En nariz expresa matices de frutos rojos y especias sobre fondo de regaliz. Muy redondo y equilibrado de buena estructura y paso suave.



MENÚ UNO

Copa de cava de bienvenida

Ensalada de guacamole, salmón
y su caviar con módena viejo

...

Merluza del Norte con pisto
de vieiras y ceniza de aceitunas

...

Timbal de carrillera
con puré de patata
al aroma de jabugo

...

“Chocolatísimo” Coulant
de chocolate con
helado de Brownie

Dulces navideños

...

Café o infusiones

...

LACORT tinto crianza

39 € + 10% IVA



MENÚ DOS

Copa de cava de bienvenida

Ensalada de centollo y
langostinos con salsa cocktail

...

Medallón de Rape asado
con trigueros

...

Solomillo con tosta de foie y
querelles de boniato y reineta

Dulces navideños

...

Torrija caramelizada
con helado de mazapán

...

Café o infusiones

...

RB Rioja Bordón Selección Crianza

49 € + 10% IVA



Abierto al público.
Imprescindible reserva previa y DNI para acceso.
Los menús son cerrados
y se servirán para mesa completa.
Posibilidad de menús y cócteles a medida
en precio y contenido.
CONSULTAR CONDICIONES PARA CENAS

ALMUERZOS MENÚS NAVIDAD 2014

Hostelería Torre Iberdrola

Tfnos. 944 987 569 / 665 764 760

www.grupoiruna.net/torreiberdrola