

# ROCA MADRE

LA ESENCIA DE UN GRAND CRU



BODEGAS FRONTONIO

SIERRAS DEL JALÓN



Cata-Maridaje (nº 142): Jueves 1 FEBRERO de 2024, 21h

Con Fernando MORA, Master of Wine

**MENÚ + BODEGA: 100€ +10%IVA Plazas limitadas.**

+Info & y reservas: [info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es) 652954923

# BODEGAS FRONTONIO

Nuestro Salpicón con Langostino

**LUZBEL**

GARNACHA

---

Navajas Vivas Gallegas

**ELÁSTICO 2020**

VARIEDADES BLANCAS LOCALES

---

Borrajás con Almejas

**FRONTONIO LA LOMA & LOS SANTOS 2021**

GARNACHA BALNCA Y MACABEO

---

Angulas frescas de Aguinaga

**EL JARDIN DE LAS IGUALES 2019**

MACABEO

---

Pescado del Día Salvaje

**PSICODELICO 2021**

GARNACHA TINTA Y MACABEO

---

Solomillo de Vaca Añoja con Salsa de Trufa Negra

**LAS ALAS DE FRONTONIO LA TEJERA 2020**

GARNACHA TINTA

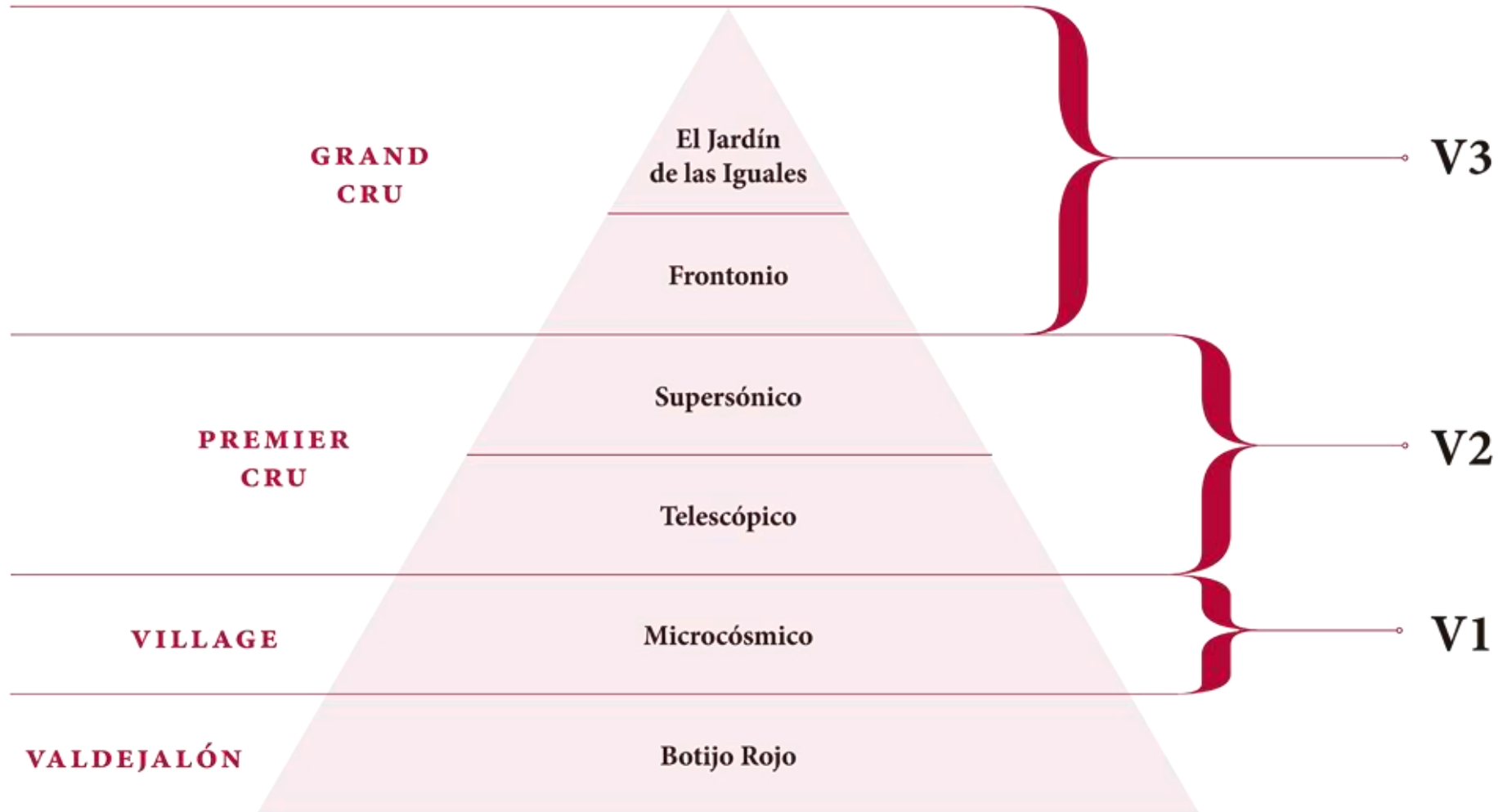
---

Quesos Internacionales

**EL JARDIN DE LAS IGUALES 2020 3 LITROS**

GARNACHA TINTA Y MACABEO

# Vinos de Valdejalón



## CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.  
Mesas abiertas de aproximadamente 7-8 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.  
Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria.  
Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja.



# *El Jardín de Las Iguales*

VIÑEDO HISTÓRICO

- GARNACHA -

BOT. N° 000 / 851

*Bodegas Frontonio*

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS FRONTONIO S.L.

R.E.N° 50/43066 - ALPARTIR - ESPAÑA.