

Un viaje único por los secretos de las mejores bodegas, de la mano de sus enólogos, con un menú creado a medida para cada una de las jornadas.

Javier Martínez de Salinas,
Reconocido como IWC Red Winemaker of the Year 2026 (Mejor Enólogo de Tinto del Año) por International Wine Challenge, por su trayectoria en el ***Grupo Bodegas Olarra***

PLAZAS LIMITADAS

Avda. Andalucía, s/n. 18300 Loja (Granada)
Reservas: **T 958 323 182 - abqrestaurantes.com**



abQ RESTAURANTE

Vuelve nuestro

CICLO DE CATAS

para

PALADARES INQUIETOS

CENA MARIDAJE
Con Bodegas **OLARRA** y Bodegas **ONDARRE**

VIERNES 30 OCTUBRE
21:00 h.

En esta CATA DE VINOS de bodegas preferentes, nos acompañan dos referentes de la Denominación de Origen Calificada Rioja, que combinan tradición, experiencia e innovación en la elaboración de sus vinos. Se trata de **BODEGAS OLARRA y BODEGAS ONDARRE**. Ambas reflejan la riqueza de su tierra y la pasión por crear vinos con identidad propia, carácter y personalidad.



ONDARRE BRUT NATURE, D.O. CAVA

De color amarillo pajizo con reflejos dorados y burbuja fina y persistente, es un cava elaborado con uva 100% Viura. Elaborado con el método tradicional (segunda fermentación en botella) con una crianza de unos 18 meses en rima.

De burbuja fina y persistente, este cava destaca por su frescura y elegancia



VALDEBARÓN BLANCO 2025

Elaborado con Tempranillo Blanco, presenta un color amarillo pajizo y delicados aromas de flores blancas. Su fermentación en barrica y crianza sobre lías finas le aportan estructura, elegancia y un final persistente.



EL RAYO 2022

Elaborado con Tempranillo, Mazuelo y Graciano, presenta un intenso color rojo con matices púrpura. Destaca por sus aromas de frutos rojos, regaliz y especias, con una boca potente, concentrada y de gran personalidad



OLARRA CRIANZA

Elaborado principalmente con Tempranillo, procedente de viñedos seleccionados, ofrece aromas de frutos y flores rojas, junto a matices balsámicos y notas de frutos secos. En boca destaca por su equilibrio, finura y persistencia.



OLARRA RESERVA

Elaborado con Tempranillo y Garnacha, presenta un color rubí brillante y aromas de frutos rojos, vainilla y especias, acompañados de delicadas notas tostadas. En boca es suave, equilibrado y persistente.



OLARRA GRAN RESERVA

Elaborado con Tempranillo y Mazuelo, luce un profundo color rubí y despliega aromas complejos de frutos rojos y negros, notas balsámicas, especiadas y ahumadas. En boca es suave, estructurado y de largo final.

Vive esta experiencia

Cena Maridaje

Espárrago de Navarra, Gambas y Roux de Cava
Ondarre Brut Nature, D.O. Cava

••••

Puerro Confitado en AOVE, Guanchiale Romesco con Aroma de Jerez
Valdebarón Blanco 2025, D.O. Rioja

••••

Croque Madame Jaune d'Œuf
El Rayo 2022, D.O. Rioja

••••

Suprema de Trucha Aroma de Carbón y Parmentier Trufada
Olarra Crianza, D.O. Rioja

••••

Cordero Terminado en Brasas de Sarmiento e Hierbas Provenzales
Olarra Reserva, D.O. Rioja

••••

Tiramisú Invertido
Olarra Gran Reserva, D.O. Rioja

PRECIO
por persona
45€
IVA Incluido

Menú formato tapas.
Chef: Jesús Calvo

Cata realizada por:
Juan Ayensa Cantabrana
Director Grupo Bodegas Olarra



REGALO:

SACACORCHOS
Profesional
de **MURANO**

