

DOSSIER BODAS 2025

Bodas

DOSSIER 2026



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
- FUNDADAS EN 1890 -

¡UN DÍA PARA TODA LA VIDA!

Si hay un día inolvidable, ese es el día de vuestra boda. Un día especial en el que revivir con vuestras familias y amigos vuestra felicidad como pareja, en un entorno único y exclusivo, con los mejores proveedores, disfrutando de la mejor gastronomía y brindando con grandes vinos por un futuro compartido.

Bodegas Franco-Españolas es un emplazamiento diferencial, por su ubicación, muy próxima al centro de Logroño, por la belleza de su arquitectura y por la calidad de los servicios nupciales que ofrece. Desde la ceremonia, en la imponente Sala de Los Tinos de Madera, el cóctel, en el Jardín o en la Sala de Los Arcos, el banquete en el Salón Marcos Eguizábal o la fiesta final, cada parte de vuestra boda es tratada con mucho cariño y dedicación por nuestro equipo, escuchando activamente vuestras necesidades y deseos y construyendo, con vosotros y nuestros colaboradores, la celebración perfecta.



LOS ESPACIOS DE BODEGA SE REINVENTAN PARA VOSOTROS

Bodegas Franco-Españolas se pone al servicio de cada boda, adaptando sus salas y reinterpretando sus espacios. Las puertas de Bodegas Franco-Españolas se abren en exclusiva para vosotros.





SALA DE LOS TINOS DE MADERA

¡Una ceremonia inolvidable!

20 Tinós de madera de roble francés, contruidos en 1890a “ojo de buen cubero”, flanquean la sala más emblemática de Bodegas Franco-Españolas, por ser donde se elaboraron los primeros vinos Diamante y Rioja Bordón. La historia del Rioja y el aroma a vino que se respira, confieren una atmósfera especial a esta sala que tiene una superficie útil de casi 200m² y acceso directo a los patios traseros. Este espacio es ideal para vuestra ceremonia civil.

Tarifa de alquiler: **1.391,5€ IVA incl.** Incluye:

- Montaje con sillas para 50 asistentes.
- Sonorización del espacio.
- Disposición del espacio en exclusiva.
- Sillón para los novios con barrica en forma de altar. No incluye decoración floral.

*Tarifas de alquiler de espacio 21% IVA incluido.



SALA DE LOS ARCOS

¡Un cóctel para reencontrarse!

A un paso de la Biblioteca del Vino, donde descansan las añadas más especiales de la casa, la Sala de los Arcos, que en el pasado fue también botellero, acoge sobre sus columnas una interesante exposición de fotografías antiguas y conecta, a través de una escalera monumental, con la antigua Casa del Enólogo, hoy zona de recepción de visitantes. 300 m² de superficie útil para acoger vuestro cóctel.



JARDÍN TRASERO

¡Un cóctel para reencontrarse!

Bodegas Franco-Españolas presume de ser el único establecimiento del centro de Logroño que, entre sus salas para eventos, dispone de un gran jardín privado. Situado en la parte trasera del edificio principal, esta zona es escenario de algunos de los eventos con mayor afluencia de público como El Cine de Verano o los festivales de música veraniegos. Este jardín es perfecto también para acoger cócteles.



SALÓN MARCOS EGUIZÁBAL

¡Es la nora del banquete!

La antigua zona de recepción y selección de uva es hoy un salón diáfano y multifuncional, el de mayor tamaño de la bodega. Enmarcada entre muros de piedra centenarios, esta superficie de 600m² es el espacio perfecto para banquetes de boda de hasta 260 comensales y su posterior barra libre y baile.

*Este espacio es el único que permite la celebración del banquete y posterior fiesta y barra libre sin costes adicionales.



SALA DE LOS TINOS DE MADERA

¡Es la hora del banquete!

Una gran mesa imperial también es posible en Bodegas Franco-Españolas. Para celebraciones de no más de 85 invitados, la Sala de Los Tinós de Madera puede ser el marco idóneo para agasajar con un enclave irrepetible a vuestros invitados.

*Consultad condiciones. El uso de esta sala para banquete supone un suplemento en decoración y logística no incluido en este dossier.

** Sólo disponible para banquetes en bodas de noche y celebradas entre mayo y septiembre.



GASTRONOMÍA

La propuesta gastronómica de Bodegas Franco-Españolas compagina el mismo espíritu con el que elaboramos nuestros vinos desde hace más de 130 años: innovación y tradición.

Los grandes vinos de Rioja, como lo son Bordón y Diamante, se disfrutan mejor si se acompañan de buena gastronomía. Nuestro equipo de cocina aúna lo mejor de la cocina tradicional riojana con las técnicas culinarias

más modernas para crear platos innovadores con los que sorprender, sin alejarse de las virtudes que caracterizan a la gastronomía típica de La Rioja.

Una propuesta perfecta con la que sin duda conseguiréis sorprender a vuestros invitados.



CÓCTEL DE BIENVENIDA



Comenzamos a abrir boca con esta propuesta de cóctel que podréis personalizar a vuestro gusto. Además, no olvidéis que las estaciones de gastronomía temática son la mejor forma de añadir ese toque diferenciador a la recepción de vuestros invitados.

OPCIONES DE REFERENCIAS FRÍAS

Sopa de melón y Viruta Ibérica
Blinis de Salmón, Salsa Tártara y Eneldo Ventresca
Humus de Remolacha & Crudités
Cajita de gambas de Huelva
El Matrimonio Crujiente
Regaña de Steak Tartar
Ensalada de Bacalao con Vinagreta Cítrica
Sobre una Lima: Ceviche de Corvina

OPCIONES DE REFERENCIAS CALIENTES

Patatas a la Riojana & Guindillas
Buñuelos de Balacao
Croqueta de Chipirón en su Tinta
Burguer de Calamares & Salsa Tártara
Crujiente de Morcilla y Pimiento de Tricio Caramelizado al Eneldo
Brioche XL de Carrillera de Ternera Riojana Desmigada
Piruleta de Langostino & Mahonesa de Curry
Burguer de Cordero Lechal con Rúcula y Salsa Especiada

SUGERENCIA DE CÓCTEL



ENTRETENIMIENTOS

Chips Vegetales

PASADO POR CAMAREROS

(4 referencias frías + 4 referencias calientes)

Gazpacho Natural de Verduras de Calahorra

Ventresca & Pimiento & Piparra

Bombones de Foie, Pure de Pera de Rincón y Pistacho

Bocados de Pastel de Cabracho, Sésamo y Salicornia

Croqueta Cremosa de Jamón

Bikini de Champiñón de Autol y Queso Trufado

Cocochas de Bacalao al Pil Pil sobre Guiso de Pocha de la Ribera

Brick de Chistorra sobre Salsa de Queso de Cameros

BODEGA

Bordón Blanco, Diamante y Bordón Crianza

Agua Mineral y Refrescos

ESTACIONES



ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO

Buffet de jamón ibérico cortado a la vista por cortador profesional y una selección de panes de miga, aceite ecológico y tomate triturado.

CHACINAS GOURMET

Jamón Ibérico
Cecina Wagyu
Lomito Presa
Selección de Panes de Miga,
Aceite Ecológico y Tomate Triturado

MIRANDO AL MAR

Zamburiñas Flambeadas al
Rón Navajas, ajo y perejil
Gambas de Huelva

ESTACIÓN DE QUESOS

4 variedades de Queso Nacionales con
picos, panes de miga y aceite ecológico.
Decoración basada en diferentes
mermeladas y frutos secos.

LA TABERNA DEL VERMUT

Gildas Artesanas
Mejillones de Cambados
Boquerones en Vinagre
Chips de Pepe Bonilla

TALLER DE ANCHOAS

Rincón de Anchoas de Santoña
presentadas en latas individuales y
desespinaadas a la vista de los invitados.

MOSAICO JAPO

Tartar de Atún Rojo & Sésamo
Brochetas Terikaki
Gyozas Variadas en Salsa Thai

CORTE DE SALMÓN

Corte al momento de Lomos
de Salmón de Islas Feroe Topping
Salsa Tártara & Guacamole

VIVA MÉXICO

Fajitas de Pollo de
Corral Especiadas Nachos G.

ESTACIÓN DE PULPO

Elaborado al momento por Pulpeiro
Gallego Profesional

*Todas las estaciones están adaptados a un mínimo de 100 asistentes

MENÚ BANQUETE



El Salón Marcos Eguizábal os dará la bienvenida para disfrutar de lo mejor de la gastronomía de nuestra tierra. Acompañaremos vuestro menú con nuestro Bordón Blanco y Bordón Reserva, para terminar con un brindis con nuestro Talla de Diamante, cafés y licores de la casa.

ENTRANTES

Tartar de Tomate y Aguacate con Langostinos, Brotes Verdes y Vinagreta de Mango
Guiso de Setas con Crema de Boletus Trufada
Ensalada de Rape, Tomata Cebolleta y Oliva Kalamata
Viera sobre Crema de Coliflor de Calahorra y Panceta Crujiente
Flor de Magret de Pato sobre Tartar de Pera de Rincón
Raviolis de Calabacín con Ricotta y Espinacas sobre una Crema Fresca de Albahaca
Bogavante del Cantábrico & Tomata & Aguacate (suplemento + 33,00 €/pax)

PRINCIPAL

Carrillera de Ternera Laminada al Tempranillo, Puerro Frito y Parmentier de Patata
Solomillo de Ternera al vino tinto sobre Parmentier de Patata
Lingote de Cordero Lechal (Deshuesado) con Chalotas y Parmentier de Pimiento igp Rioja
Cochinillo Rustido, Jugo Cítrico, Pure de Boniato y Chip de Yuca
Merluza en Salsa Verde con Almejas y Crema de Trigueros Frescos
Lubina, Veoluté de Viura y Espinaca Crujiente
Bacalao confitado al Pil Pil con Sabores de Manzana y Cebolla

SORBETE

Fruta de la Pasión al Viura Bordón
Manzana Ácida y Rosado Bordón
Mojito
Limón al Cava Riojano

POSTRE

Cúpula de Mousse de Vainilla y Bizcocho de Chocolate
Pastel de Yema Tostada
Torrija Brioche sobre Crema Inglesa
La Rosa: mousse de chocolate blanco con gelatina de fresa
Lingote de Pistacho
Lingote Mousse de 3 Chocolates y Fresas
Milhojas Tradicional

MENÚ INFANTIL



No podemos olvidarnos de los más pequeños de casa y para ellos hemos pensando en un menú sencillo con sus platos favoritos, ¡una apuesta segura!

ENTRETENIMIENTOS

Jamón
Croquetas
Calamares

PRINCIPALES

(a elegir 1 común para todos)
Burguer de Pollo de Corral
Delicias de Pollo Artesanas
Pasta con Chorizo/Boloñesa Escalopes de
Ternera con Patatas
Chuletillas de Cordero con Patatas

POSTRE

Tarta de Chocolate Artesana
Bolsa de Chuches



¿BRINDAMOS?

MARIDAJE CLÁSICO

Vinos para el Cóctel

- Bordón Blanco: Un vino fresco con toques frutales y florales.
- Bordón Crianza: Elegante en su paso en boca, con un final suave e intenso.
- Talla de Diamante: suave paso en boca con un final frutal.

Vinos para el Banquete

- Bordón Blanco: Toques frutales y florales.
- Bordón Reserva: buena estructura en boca, con un final maduro.
- Talla de Diamante: suave paso en boca con un final frutal.

MARIDAJE PREMIUM

Vinos para el Cóctel

- Bordón Blanco: Toques frutales y florales.
- Bordón D'Anglade Crianza: madera muy bien integrada y toques de mineralidad.
- Talla de Diamante: suave paso en boca con un final frutal.

Vinos para el Banquete

- Bordón Blanco: Toques frutales y florales.
- Bordón Gran Reserva: grato paso en boca con taninos maduros, final con excelente tipicidad.

No incluye suplemento de precio.

¡QUE
COMIENZE
LA FIESTA!



SERVICIOS

DJ-MÚSICA EN DIRECTO

La música es un aspecto clave de la fiesta y en Franco-Españolas lo sabemos bien. No dudes en consultarnos acerca de nuestros DJs de confianza o sobre la posibilidad de organizar un concierto en directo para vuestros invitados.

- Tarifas SGAE y AGEDI no incluidas.

Servicios y tarifas sujetos a disponibilidad y condiciones específicas de contratación.



BARRA LIBRE.

Incluye:

- Ron: Brugal y Santa Teresa Gran Reserva
- Whisky: Barcelo y Johnnie Walker Red Label
- Vodka: Absolut
- Gin: Seagrams y Beefeater
- Selección de Licores y Digestivos



*Todos los precios incluyen el 10% o el 21% de IVA según corresponda.

¡ELEVA EL NIVEL DE LA FIESTA EN NUESTRO ICÓNICO DJ CLUB! SALA DE LOS ARCOS - CLUB DIAMANTE

Para aquellos que buscan ir un paso más allá y diferenciarse, la Sala de los Arcos, se reinventa muy pocas noches al año en el Club Diamante, escenario de alguna de las fiestas más memorables celebradas nuestra Bodega. Un entorno único y singular, donde bailar y brillar rodeado de barricas y piedras centenarias, un DJ Club irrepetible.

Incluye:

- Montaje estancial y de apoyo.
- Disposición en exclusiva.
- Servicio de DJ, necesidades técnicas y de iluminación y barra libre no incluidas.



*Consultad condiciones especiales. Disponibilidad sujeta a aprobación. **Sólo disponible para bodas de noche y celebradas entre mayo y septiembre.

ESTACIÓN DE DULCES

Nubes, regaliz, piruletas de corazón, bolas de chocolate y gominolas:



RECENA

- Taller de Hot Dogs:
- Montaditos de Tortilla Artesana, Empanada de Hojaldre con Atún y Quesos Riojanos
- Montaditos de Embutido Ibérico, Burguer de Ternera, Mostaza & Encurtidos Y Brochetas de Fruta de Temporada
- Montaditos de Jamón, Pizzetas Variadas y Gofres con Chocolate



*Todos los precios incluyen el 10% o el 21% de IVA según corresponda.

GASTRONOMÍA

Cóctel Bienvenida (4 fríos + 4 calientes)

+

Menú a elegir

(1 Entrante + Pescado/Carne (común para todos) + Sorbete + Postre)

*Prueba de menú para 6 personas incluida para bodas de 100 o más asistentes, por debajo de este número consultar otras condiciones.

TARIFA DE BODEGA

Incluye:

- Disposición en exclusividad de las salas de bodega en las que se celebre el evento en el horario y fecha acordado.
- Maridaje de Vino “clásico”:
 - Cóctel: Bordón Blanco, Diamante, Bordón Crianza. Refrescos y Agua Mineral.
 - Banquete: Bordón Blanco y Bordón Reserva. Refrescos y Agua Mineral.
- Paseo por bodega con un vino de bienvenida para todos los invitados.
- Centros de mesa, minuta y seating plan modelo “clásico”.

*Incluye montaje y decoración estándar, para otras opciones consultar condiciones especiales. El uso de la Sala de Los Tinós para ceremonia o banquete no está incluido en este suplemento.

**Todos los precios incluyen el 10% de IVA.

CONDICIONES

- Las tarifas son por persona e IVA incluido. Tarifas base a añadir suplemento en virtud de la referencia seleccionada. Todas las referencias sujetas a suplemento presentan su precio anexo (S + €).
- Tarifas aplicables a eventos de **mínimo 100 comensales**. Para grupos inferiores:
 - De 75 a 89 asistentes: 12.60€ pp.
 - De 50 a 74 asistentes: 20€ pp.
- Prueba de menú incluida para grupos por encima de 90 asistentes. Si el número de asistentes es inferior, se facturaría aparte.
- Tarifas válidas hasta el **31/12/2026**.
- La celebración de ceremonias en horario de mañana, supone un **suplemento de 3.000€**, pudiendo realizar la ceremonia a partir de las 13:30 horario. En caso de no celebrar ceremonia, este suplemento no aplica, dando comienzo al cóctel a partir de las 14:00 horas.
- Bodegas Franco-Españolas no puede garantizar la disponibilidad de servicios de terceros (DJ, alquiler de mobiliario, recursos técnicos) hasta la confirmación expresa y por escrito de la aceptación de la propuesta. Con esta aceptación el cliente se compromete a asumir el coste de los servicios contratados y en caso de cancelación a abonar la penalización impuesta en cada caso.

POLÍTICA DE CONFIRMACIONES

- La confirmación de la celebración del evento debe hacerse por escrito (vía e-mail) indicando fecha, horario aproximado, necesidades y número aproximado de asistentes y no se considerará en firme hasta el pago y recibí de la correspondiente señal.
- La confirmación definitiva de servicios así como de comensales, debe hacerse **10 días hábiles anteriores al evento**. Algunos servicios pueden estar sujetos a disponibilidad.
- Cualquier cambio a la baja en el número de comensales posterior a **10 días hábiles tendrá penalización económica del 100% tanto en el menú como en los suplementos de bodega**.
- Los cambios a la alta en los 10 días anteriores al evento deben consultarse con cocina por razones de disponibilidad de materias primas. En algunos casos, pueden revisarse tarifas al alza para esos menús de última hora.
- Si al momento de la llegada se verificase un número de asistentes mayor al indicado por el cliente, Bodegas Franco-Españolas se reserva el derecho de no garantizar el servicio para los asistentes adicionales.

POLÍTICA DE CAMBIOS Y CANCELACIONES

- Es posible hacer cancelaciones en los 15 días hábiles posteriores al pago de la reserva sin coste y siempre y cuando la fecha de celebración del evento sea posterior a este plazo.
- Cualquier cancelación posterior a este plazo conlleva la pérdida de los depósitos entregados hasta el momento.
- En caso de cambios de fecha, estos deberán hacerse con tiempo suficiente para no incurrir en costes y estarán supeditados a la disponibilidad de la bodega y a la aceptación de las condiciones previstas para la nueva fecha solicitada.

FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA Y FORMAS DE PAGO

Pago por transferencia bancaria:

- **Pago de 2.000€ a la firma del contrato**, como garantía de la fecha. El abono de este primer pago supone la reserva en firme de la fecha y la aceptación de las condiciones generales.
- **20% del total estimado a la confirmación del evento** en concepto de garantía de la fecha. Deberá ser efectivo 30 días naturales antes de la fecha del evento.
- **85% del total estimado 10 días antes de la celebración del evento**. El importe restante y posibles extras generados al cierre de factura.

El pago por transferencia bancaria se hará a Bodegas Franco-Españolas Vino y Experiencias SLU:

LABORAL KUTXA - ES0530350501375010003775

Para la emisión de la factura correspondiente, se deberá proporcionar, al momento de la reserva, los datos fiscales pertinentes (Razón social o nombre completo, dirección postal completa y CIF o DNI).

CONTACTO

E-MAIL: EVENTOS@FRANCOESPANOLAS.COM

TLF: +34 941 25 12 90 / 681 11 98 58

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

CALLE CABO NOVAL, 2, 26009

LOGROÑO (LA RIOJA).



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
FUNDADAS EN 1890