

# Bodas

DOSSIER 2025



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.



SALONES,  
ESPACIOS  
CENTENARIOS  
Y JARDINES



# SALA DE LOS TINOS DE MADERA

¡Una ceremonia inolvidable!

---

20 Tinós de madera de roble francés, contruidos en 1890 a “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 200m<sup>2</sup> y acceso directo a los patios traseros. Este espacio es ideal para vuestra ceremonia civil.

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 loral.





# 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 m<sup>2</sup> 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 hora 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 600m<sup>2</sup> 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 aún 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, Pimiento y Piparra  
Tortilla Vaga de Boletus Trufada  
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  
Pochas con Chorizo & Guindillas  
Croqueta de Chipirón en su Tinta  
Brick de Chistorra sobre una salsa de Queso de Cameros Bikini de Champiñon de Autol y Queso Trufado  
Brioche 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

La "Ensaladilla de Gambas"

Bombones de Foie, Pure de Pera de Rincón y Pistacho

Volován de Pastel de Roca, Sésamo y Salicornia

\*\*\*

Croqueta Cremosa de Jamón

Cajita de Burguer de Calamares con Salsa Tártara

Crujiente de Morcilla y Pimiento de Tricio Caramelizado al Eneldo

Gyozas de Pollo en Salsa Thai

## **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.  
(Recomendación 1 cada 100 personas)

**CHACINAS GOURMET**

Jamón Ibérico  
Cecina Wagyu  
Lomito Presa  
Selección de Panes de Miga,  
Aceite Ecológico y Tomate Triturado  
(Mínimo 100 asistentes)

**MIRANDO AL MAR**

Zamburiñas Flambeadas  
al Rón Navajas,  
ajo y perejil Gambas de Huelva  
(Mínimo 100 asistentes)

**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**

Vermut artesano Riojano acompañado de:  
Mejillones de Cambados Boquerones  
Chips de Pepe Bonilla Gildas de Anchoa

**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 Maki  
Noodles con Gambón  
(Mínimo 100 asistentes)

**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  
(Mínimo 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 Alangostado con Vinagreta de Pimentón de la Vera  
Viera sobre Crema de Coliflor de Calahorra en Texturas  
Cocochas de Bacalao al Pil Pil sobre Guiso de Pocha de la Ribera  
Raviolis de Calabacín con Ricotta y Espinacas sobre una Crema Fresca de Albahaca  
-Bogavante del Cantábrico & Tomata & Aguacate

### **PRINCIPAL**

Carrillera de Ternera Laminada al Tempranillo, Puerro Frito y Parmentier de Patata  
Solomillo de Ternera en Salsa de Boletus y Patata Especiada  
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 Trigueros  
Lubina, Veoluté de Viura y Espinaca Crujiente  
Suprema de Bacalao sobre Crema de Pimiento igp Rioja

### **SORBETE**

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

### **POSTRE**

Iglú de Mousse de Chocolate y Avellana  
Pastel de Yema Tostada  
Torrija Brioche sobre Crema Inglesa  
La Red Velvet  
Carrot Cake  
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 con Helado de Nata  
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.

¡QUE  
COMIENCE  
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.

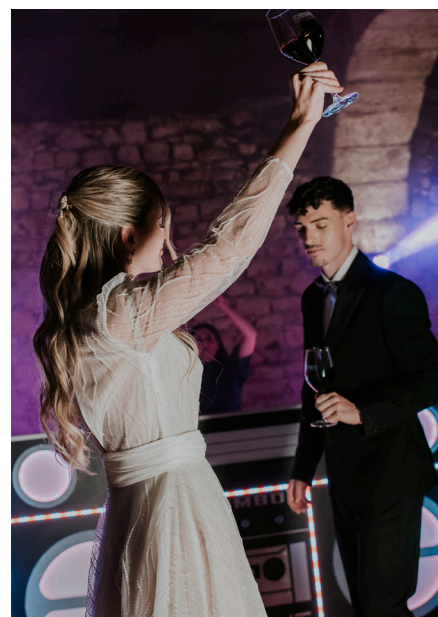
*Servicios y tarifas sujetos a disponibilidad y condiciones específicas de contratación.*



## **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



## **¡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.





## **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.

## 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**. En caso de número inferior y hasta 90 comensales, se aplicará un suplemento de 17€ por persona. Por debajo de 80 personas consultar un presupuesto a medida.
- Tarifas válidas hasta el **31/12/2025**.
- 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](mailto: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