

Catálogo bodas 2026



índice:

- 1. Bienvenidos 4
- 2. Servicios y atenciones exclusivas..... 6
(Ventajas y atenciones pensadas para vosotros)
- 3. Ceremonias civiles 10
 - 3.1 Cueva bodega 10
 - 3.2 Jardín de Variedades12
 - 3.3 Salones y baile 14
 - 3.4 Reservas y contratación 16
- 4. Experiencias gastronómicas 18
 - 4.1 Cóctel de bienvenida 18
 - 4.2 Carta 22
 - 4.3 Bodega26
 - 4.4 Menús28
 - 4.5 Boda tipo cóctel30
- 5. Celebración y fiesta 32
 - 5.1 Barra libre y DJ 32
 - 5.2 Merienda o recena 34
- 6. Lo que nos hace únicos 36
 - 6.1 Colaboradores recomendados 37





Ceremonia en el Jardín de Variedades

© Marina Palacios

Descubre Euguren Ugarte

¡Tu boda será inolvidable!

1. Bienvenidos

Queremos **agradeceros el seleccionarnos** como uno de los posibles espacios para celebrar un día tan especial como el de vuestra boda.

En las siguientes páginas encontraréis la oferta de espacios, menús, vinos... y un montón de detalles más que confiamos os gusten y os ayuden a disfrutar preparando uno de los momentos más importantes y decisivos de vuestra vida.

Esto es sólo una herramienta para facilitaros el viaje, pero nuestro objetivo es cumplir vuestros sueños, facilitaros el “trabajo” y vuestra felicidad desde ya.

¡¡Enhorabuena por vuestro enlace!!



© Marina Palacios

2. Exclusividad y servicios

Vino de bienvenida

Como cortesía de la bodega, se ofrecerá un vino de bienvenida *(siempre que la legislación vigente lo permita)*.

Únicamente se servirá el vino seleccionado por Eguren Ugarte, junto con agua.

Si prefieres incorporar otras bebidas, consúltanos por el suplemento adicional aplicable.

Exclusividad

Disfrutad de la exclusividad de una sola boda en nuestras instalaciones el día de vuestro enlace.

(El resto de áreas -visitas, hotel si no se reserva completo y restaurantes- permanecerán abiertos).

Porque es **“VUESTRO GRAN DÍA”**, todo el equipo de eventos de Eguren Ugarte trabajará con dedicación para que cada detalle sea perfecto, único, especial e inolvidable.

Existe la posibilidad de alquilar la finca en exclusiva *(sin apertura al público general)* por un coste de 10.000€ por día. *(Las habitaciones del hotel no están incluidas).*

La contratación se formalizará en el momento de la firma del contrato.

Decoración floral

Centros exclusivos con viñas antiguas, diseñados en torno a la temática del vino, en los que podréis personalizar la flor natural *(a elegir entre tres tipos de flor)*.

Podréis personalizar vuestra decoración floral con nuestra floristería de confianza, gestionando con ellos las contrataciones y servicios adicionales.

En caso de optar por una empresa externa, no se realizará devolución de ningún importe.

Minutas personalizadas

Porque los detalles marcan la diferencia y son lo que permanece en la memoria de todos...

Incluimos minutas personalizadas del estilo **“Boda Eguren Ugarte”**, con dos modelos a elegir.



© Marina Palacios

Decoración externa

Sabemos que cada pareja desea dar su toque personal al gran día. Por ello, cualquier decoración adicional no incluida en este dossier deberá ser autorizada previamente y colocada por personal externo a la empresa.

Si preferís que nuestra jefa de eventos supervise y organice la colocación, podéis consultar el suplemento correspondiente.

Cesión de espacios

Espacios únicos para vuestro reportaje fotográfico: jardines, viñedos y rincones con encanto dentro de la finca.

Atención personalizada

Un equipo de relaciones públicas se encargará de la acogida y atención personalizada de los invitados, garantizando una experiencia cuidada desde el primer momento.



© Iñigo Jiménez



Reportaje desde la suite nupcial

© Sorsain

Guardarropía y repaso de baños

Servicio de guardarropía fija con personal y repaso continuo de baños durante el evento, incluye cesta de amenities. *Coste: 30 €/hora.*

Menús especiales

Elaboración de menús personalizados para alérgicos, hipertensos, vegetarianos, celíacos, y otras necesidades dietéticas específicas.

Habitación suite

Habitación suite nupcial incluida para los novios. **(Aplicable a bodas con un mínimo de 60 invitados; en sábado, mínimo 100 invitados).**

Descuentos alojamiento

★ **15% de descuento** sobre la tarifa vigente en estancias de dos noches (*régimen de alojamiento y desayuno*).

★ **10% de descuento sobre la tarifa vigente** para los invitados alojados la noche del enlace (*régimen de alojamiento y desayuno*).

Tarifa plana de alojamiento

150€ por noche, contratando la totalidad de las habitaciones del hotel.

Al formalizar el contrato, se reservarán todas las habitaciones disponibles para la fecha de la boda.

Las habitaciones que no se confirmen o no se abonen con al menos dos meses de antelación a la celebración se liberarán automáticamente, aplicándose el cobro correspondiente según las condiciones del contrato.

*Habitaciones:

-Check-in a partir de las 14.00h y Check-out hasta las 12.00h.

-Si se desean habitaciones para noches adicionales, se tendrán que solicitar en el momento de la firma de reserva de fecha.

-Max. 50% habitación noche de antes y noche de después.

3. Ceremonias civiles

Celebra tu ceremonia civil en un entorno con alma. Nuestros espacios únicos: **La Cueva Bodega y el Jardín de Variedades**; combinan historia, naturaleza y encanto para crear el escenario perfecto donde comenzar vuestra historia de amor.

Lugares únicos de celebración

Cada celebración es diferente, y por eso ofrecemos una gran versatilidad en decoración y montaje, adaptándonos a vuestro estilo y a cada detalle que haga de este día un momento verdaderamente vuestro.

3.1 Cueva Bodega

Para celebraciones con **historia, olor y tradición**. Nuestra cueva sorprenderá a tus invitados y nunca olvidarás esa sensación única de bodega mientras confirmáis vuestro amor.



Ceremonia en Cueva Mercedes



Ceremonia en La Ermita

- Incluye: Alquiler del espacio, montaje, desmontaje, alfombra, arco de eucalipto, oficiante y decoración floral básica.
- Condiciones: Las ceremonias en la **Cueva Bodega requieren reserva previa** y están sujetas a disponibilidad. Por favor, contacta con antelación para asegurar la celebración en este espacio único.
- No incluye: megafonía. Otras opciones a consultar.

Precio: 470€ I.V.A. incluido

3.2 Jardín de Variedades

Celebra tu enlace al aire libre, rodeado de pequeñas variedades de viñas y olivos centenarios. Las **increíbles vistas** a la Milla de Oro de la Rioja Alavesa crean el marco perfecto para un día inolvidable.

- *Incluye:* Alquiler del espacio, montaje, desmontaje, alfombra, arco de eucalipto, oficante y decoración floral básica.

- *Condiciones:* Reserva previa necesaria para garantizar disponibilidad.

- *No incluye:* megafonía. *Otras opciones a consultar.*

Precio: 470€ I.V.A. incluido



© Marina Palacios



© Marina Palacios

Ceremonia en el Jardín de Variedades

3.3 Salonesy baile

Disfruta de nuestros salones para celebraciones, perfectamente equipados para banquetes y zonas de baile. Cada salón cuenta con:

- ★ Mesas y sillas para todos los invitados.
- ★ Platos y vajilla para el servicio.
- ★ Centros de flores que realzan la decoración de cada mesa.
- ★ Montaje y desmontaje de mantelería y decoración incluida. *(no aplicable a decoración externa, salvo suplemento).*

Nuestros salones ofrecen un espacio elegante y confortable, listo para que tu celebración sea inolvidable, incluyendo la zona de baile para que la fiesta continúe sin preocupaciones.



Salón cueva de las nietas



Salón de eventos



Fiesta en el exterior



© Marina Palacios

3.4 Reservas y contratación

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

- * Número de comensales: entre 100 y 250 adultos.
- * Decoración floral en mesa y minutas incluidas.
- * Habitación Premium (*suite nupcial*) para la noche de bodas, incluida para bodas con mínimo 100 adultos en sábado o mínimo 60 adultos en cualquier otro día.
- * 10 % de descuento sobre cóctel, menú y barra libre en viernes y domingos (*mínimo 60 invitados adultos*) (*no aplicable a vísperas de festivo, festivos ni puentes*).

RESERVA DEL SALÓN Y SEÑAL

La reserva se confirma al firmar el “**Contrato de Bodas**” mediante un depósito de 1.000€, que se descontará de la factura final.

Si por fuerza mayor (p. ej. pandemia) no pudiera celebrarse el evento, se devolverán los importes entregados, menos el coste de la prueba de menú disfrutada, valorada a la tarifa vigente del dossier.

En caso de cancelación voluntaria, no se devolverá el depósito entregado en concepto de señal.

PAGOS

- * **3.000€:** 24 horas antes de la prueba de menú.
- * **Importe restante:** 48 horas antes del evento, mediante transferencia bancaria o tarjeta Visa. (*Pago en efectivo solo para importes inferiores a 1.000€.*)

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

Eguren Ugarte invita a los novios a la degustación del menú, siempre bajo las siguientes condiciones:

Las fechas de prueba de menú se programan **en el primer trimestre del año** (*enero-marzo*), excepto si la contratación se realiza tras el 30 de marzo. *En ese caso, la prueba se organizará con un plazo mínimo de 1 mes respecto de la fecha del enlace.*

Las fechas serán marcadas por el establecimiento (*normalmente sábados o domingos en enero, febrero y marzo*). Si no se pudiera asistir a ninguna de las fechas propuestas, se pierde el derecho a la prueba de menú y se descontarán en la boda los comensales correspondientes.

- * Degustación de menú para 6 personas: bodas de 100 o más comensales adultos.
- * Degustación de menú para 2 personas: bodas inferiores a 100 comensales adultos, con mínimo 60 comensales.

Si la contratación inicial supera 100 adultos y el número final el día del banquete es inferior, se abonarán los 4 menús de la degustación (*aplicable de domingo a viernes*). Si la celebración es en sábado se abonarán los cubiertos correspondientes hasta completar los invitados obligatorios. (*Excepto en el periodo permitido a 60 comensales*)

Si la boda tiene menos de 60 comensales y se desea prueba, se abonarán los platos y bebida el día de la degustación.

Si el número final de adultos es inferior a 60 el día del banquete, se abonarán los 2 menús de la prueba e incluidos en la factura final.



© Sorsain

Reportaje de novios en el exterior de la bodega

CONFIRMACIÓN DE INVITADOS Y HABITACIONES

Entre 45 días y 1 mes antes de la celebración deberá comunicarse el número aproximado de comensales confirmados.

El número definitivo se facturará según la confirmación 4 días antes de la fecha del enlace.

Dos meses antes se deberá pasar el listado de habitaciones; si no se facilita, se quitará el bloqueo de habitaciones.

MÍNIMOS, SUPLEMENTOS Y UBICACIONES ESPECIALES

Sábados: mínimo 100 comensales adultos. Si no se alcanza, se facturará la diferencia hasta 100 comensales. (*Del 15 de noviembre al 1 de abril se permite un número mínimo de 60 personas*)

Cueva de las Nietas: suplemento adicional de 3.000 €, excepto en el mes de octubre, viernes o domingos, o salvo condiciones excepcionales.

Baile al aire libre en Jardín de los Olivos: suplemento 500 €. (*Cada salón dispone de sala de fiesta propia si se prefiere.*)

El Racimotren será de uso exclusivo para el traslado de invitados, y únicamente se utilizará cuando sea necesario para los desplazamientos dentro de la finca.

RESPONSABILIDAD Y RECOGIDA DE MATERIAL

La empresa **no se responsabiliza de la pérdida o deterioro de objetos**, valores o material depositado en salones o instalaciones.

Todo el material depositado (*regalos, decoración, ropa, etc.*) deberá ser recogido por novios, familiares o amigos **en un plazo máximo de 48 horas** tras la celebración.

Si no se recoge, la bodega podrá disponer de los objetos sin derecho a reclamación.

4. Experiencias gastronómicas

4.1 Cóctel de bienvenida

En nuestros cócteles, **cada detalle cuenta**. Seleccionamos **ingredientes frescos y de primera**, y preparamos cada pieza al momento para mantener todo su sabor y textura. **Una propuesta cuidada, pensada para disfrutar y compartir**, con la garantía de una cocina auténtica y bien hecha.

OS OFRECEMOS 3 TIPOS DE CÓCTEL: ESTANDAR, SUPERIOR E INFANTIL.

Cóctel Estandar

- ★ 8 pinchos: 4 calientes y 4 fríos/horno.
- ★ 1 hora de duración.
- ★ **26€ por persona.**

Cóctel Superior

- ★ 14 pinchos: 7 calientes y 7 fríos/horno.
- ★ 2 horas de duración.
- ★ 1 córner de la pág. 20 marcado con: ✱
(incluye al 50% de los invitados)
- ★ **60€ por persona.**

Cóctel Infantil

- ★ Croquetas de jamón.
- ★ Mini burger o perritos.
- ★ Mini sandwich mixto.
- ★ Gusanitos y chips.
- ★ **16€ por persona.**

- ★ Suplemento 4,5€ pincho adicional.
- ★ Si se escoge el cóctel Superior el banquete puede ser a tres tiempos.
- ★ Se puede alargar la duración del cóctel contratando los pinchos proporcionados al tiempo y el suplemento de bebida por el añadido. *(4 Referencias cada 30 min) (5€ bebida cada 30 min)*



Cóctel infantil



Brocheta de langostino



Gyoza de rabo hoisin

Pinchos calientes

- ★ Croqueta de carabinero.
- ★ Bomba de morcilla con piñones y tomate picante.
- ★ Croqueta de atún, wasabi y wakame.
- ★ Crujiente de cordero lechal son salsa tempranillo
- ★ Cremoso de huevo frito con jamón ibérico.
- ★ Gyoza de rabo hoisin.
- ★ Tortilla de camarón con mayonesa y wasabi.
- ★ Canelón frito de kimchi y crema de anguila.
- ★ Mini arepas de queso cheddar, jalapeños y salsa sweet chili.
- ★ Bacalao en tempura negra crujiente.
- ★ Cremoso de queso de tetilla y crujiente de cereales y frutos rojos.
- ★ Crujiente de queso de cabra con mermelada de tomate.
- ★ Caramelo de Faisán con salsa de mango
- ★ Mejillón tigre *(trampantojo)*.
- ★ Muslito de codorniz.
- ★ Crujiente de torrezno. *(brocheta)*
- ★ De langostinos. *(brocheta)*
- ★ De txistorra katafi. *(brocheta)*
- ★ Tempura de verduras con mayonesa teriyaki. *(vegano)*
- ★ Piparras en tempura. *(vegano)*
- ★ Maki vegano. *(vegano)*

Pinchos fríos o de horno

- ★ Saco de langostino con mayonesa bulgogi.
- ★ Gazpacho tradicional.
- ★ Sopa de melón con crujiente ibérico
- ★ Vichyssoie con espuma de Idiazábal.
- ★ Macaron de foie.
- ★ Mini hamburguesa de Angus.
- ★ Esfera de aceituna. *(trampantojo)*
- ★ Fajita Tex-Mex y guacamole.
- ★ Lolipop. *(Diferentes sabores: foie e higos, foie y chocolate, queso manchego y membrillo)*
- ★ Pincho tradicional. *(Txoripan)*
- ★ Pulpo con vinagreta y crujiente de rúcula.
- ★ Mini cazuelita de pochás a la riojana.
- ★ Pollo con toques de Teriyaki. *(brocheta)*
- ★ Tartaleta de hummus. *(vegano)*
- ★ Tartaleta de guacamole y tomate. *(vegano)*
- ★ Morcilla vegana. *(vegano)*
- ★ Ensaladilla Rusa.
- ★ Brocheta de salmón y queso crema.

Pinchos exclusivos para el cóctel Superior

- ★ Croquetas de tinga de pollo y jalapeño.
- ★ Crujiente de mejillón thai con salsa riojana agri dulce.
- ★ Crujiente de verduras al wok y salsa sweet chili.
- ★ Zamburiñas en pasta filo.
- ★ Chipirón crujiente en su tinta con alioli.
- ★ Kimchi con arroz verde.
- ★ Gyoza francesa de confit de pato con salsa hoisin.



Mini cazuelita de pochás a la riojana.

Córners

(No cuentan como pinchos si se desea alargar el cóctel)

Añade el **complemento gastronómico perfecto** y deleita a tus invitados.

Los córners pueden añadirse en cualquier cóctel, sea Estándar o Superior. Solo los marcados con el distintivo * están incluidos al 50% en la opción Cóctel Superior.

* Estación de Ostras al limón o dos tipos de salsas. *(Según mercado)*

* Show Cooking de carne (3 tipos) más salsas. **8€ persona**

* Jamón Ibérico de Bellota y cortador de Jamón. **720€**
(Un jamón recomendado para 100 comensales)

✱ Bodegón de quesos (5 variedades) acompañada de membrillos, uvas y frutos secos. **9€ persona**

✱ Córner de Embutidos Ibéricos. **9€ persona**

✱ Rincón de arroces. (Paella, arroz negro y con verdunas) **7,50€ persona**

✱ Córner de tortillas. (con o sin cebolla) **6,50€ persona**

✱ Córner de gildas. (3 variedades) **5€ persona**

✱ Córner de croquetas. (Boletus y jamón) **8€ persona**



Córner de gildas



Bodegón de quesos acompañados de membrillo, uvas y frutos secos



© Sorsain



Estación de Ostras al limón



Córner de Jamón Ibérico con cortador

4.2 Carta

Ofrecemos la opción de un **menú a la carta**, permitiendo crear una **propuesta personalizada** que se ajuste tanto al gusto como al presupuesto de cada evento. *(En sábado hay un mínimo de 5 platos en la composición del menú)*

OS OFRECEMOS UNA CARTA CON 7 PASES: ENTRANTES A COMPARTIR, ENTRANTES INDIVIDUALES, PESCADO, CORTANTE, PESCADO, CARNE Y POSTRE.



Bogavante del Cantábrico a la plancha

© Sorsain

Entrantes a compartir (mínimo 1 cada tres comensales)

- ★ Carpaccio de cecina con rayado de foie - **19,50€**
- ★ Carpaccio de Vacuno mayor con idiazábal y aceite arroniz - **20€**
- ★ Mi-Cuit de pato con mermelada de arándanos y pan de pasas - **15€** *(emplatado individual 13€/pax)*
- ★ Carpaccio de gambón salvaje, perlas de naranja y de aove con salsa de oliva verde encurtida y chipotle. - **19€**
- ★ Carpaccio de gambas rojas, caviar oscietra y mermelada de aove. - **28,50€**
- ★ Tartar de búfalo, crema de aji amarillo y helado de sésamo negro. - **25€**

Entrantes individuales

- ★ Tartar de cigala y nuestro aliño con perlas de naranja - **18,50€**
- ★ Almejas gallegas a la marinera - **23€**
- ★ Crema de cuajada de foie a tres texturas - **19€**
- ★ Crema de txangurro con coliflor - **16,50€**
- ★ Espuma riojana con crujiente de ibérico - **15€**
- ★ Pochas guisadas, escalopa de foie y setas al sarmiento - **16€**
- ★ Vieiras gratinadas sobre bouquet de lechugas con frutos rojos y nuestra vinagreta - **18,50€**
- ★ Ensalada de cigalas con flores comestibles, brotes de remolacha aliñada con vinagreta de vino caramelizado - **22€**
- ★ Bogavante del Cantábrico a la plancha - **29€**
- ★ Ensalada de corazones de Vieira, mermelada de tomate de nuestro huerto con micro vegetales y puntos de alioli ajo negro - **18,50€**
- ★ Tartar de salmón mayonesa de ajo negro y aguacate - **18,50€**
- ★ Langosta al horno acompañada de brotes verdes *(consultar condiciones)*
- ★ Ensalada de pulpo - **18,50€**
- ★ Gazpacho de aguacate con tomate cherry deshidratado y queso mantecoso de oveja - **15,50€**



Pochas con foie



Merluza a la parrilla

© Caleidoscopia

Pescados

- ★ Bacalao con puré de ajo-negro - **19,50€**
- ★ Lubina al horno sobre costra de pistachos con su propia salsa y puré de coliflor - **25€**
- ★ Merluza con salsa de txangurro y crujiente de hortalizas - **25€**
- ★ Medallones de rape salvaje en salsa con almeja de cuchillo - **28,50€**
- ★ Rodaballo asado con patatas panaderas y salsa de azafrán - **28,50€**
- ★ Corvina al horno en salsa de guisantes - **28€**
- ★ Salmón ahumado con puré de brócoli - **20€**

Cortante

- *Sorbete de vino tinto Martín Cendoya – 8,50€
- *Sorbete de zurracapote – 9€
- *Blanco Malvasía Eguren Ugarte – 8€
- *Sorbete de cereza – 9€
- *Sorbete de Mojito – 8,50€
- *Sorbete de melocotón al vino tinto maturana – 8,50€

Sorbete sin alcohol (Adolescentes de 14 a 18 años)

- *Sorbete de Maracuyá – 8,50€
- *Sorbete de Mango – 8,50€
- *Sorbete de Limón – 7€



Sorbete de Mojito

Carnes

- *Rabo deshuesado, guisado y estofado al vino tinto de Rioja alavesa, papada ibérica y cremoso de boniato – 19,50€
- *Rulo de carrilleras con salsa de chocolate e higos – 19,50€
- *Solomillo de ternera con Salsa de boletus y espuma de Idiazabal – 29€
- *Solomillo de vacuno con escalopa de foie, reducción de vino dulce y cremoso de patata y trufa – 32,50€
- *Paletilla de cordero deshuesada y prensada acompañada de puré de manzana asada – 29,50€
- *Corderito lechal D.O IGP asado al estilo tradicional – 29€
- *Taco de Cochinitillo de leche deshuesado y asado a baja temperatura con cremoso de pera y patata – 28€
- *Cabrito asado a fuego lento con patatas panaderas – 29,50€
- *Pintada rellena de foie con castañas glaseadas en mantequilla y salsa Perigord – 24€



Pintada rellena de foie con castañas y salsa Perigord



© Marina Palacios

Postres

- *Torrija de leche a la canela con sombrero crujiente – 8€
- *Lingote de limón pie – 8€
- *Milhojas de pistacho y crema – 8,50€
- *Goxua (postre tradicional vasco) – 8€
- *Milhojas tradicionales con chocolate caliente – 8€
- *Pastel Ruso – 8€
- *Cubo de café con mermelada de frambuesa, nata y plaqueta de chocolate – 8,50€
- *Lingote de caramelo y azúcar glass – 8,50€
- *Mousse de chocolate y avellana – 8,50€
- *Tarta de queso con nube roncal – 8,50€
- *Mousse de yogur relleno de frambuesa – 8 €
- *Pavlova rellena de nata, mermelada de frambuesa y frutos – 8,50 €

Todos los postres irán acompañados de teja y 1 bola de helado:

- | | | |
|-------------|------------|-----------------------|
| * Chocolate | * Vainilla | * Nata |
| * Limón | * Almendra | * Fresa |
| ⊕ Cereza | ⊕ Té verde | ⊕ Sésamo negro |
| ⊕ Maracuya | ⊕ Avellana | ⊕ Chocolate blanco |
| ⊕ Coco | ⊕ Nutella | ⊕ Dulce de leche |
| | | ⊕ Suplemento de 0,50€ |



Torrija de leche a la canela



© Sorsain

4.3 Bodega

La bodega Eguren Ugarte, con **más de seis generaciones dedicadas al arte del vino**, acompaña vuestra celebración con una cuidada selección de vinos elaborados en la finca.

Ofrecemos distintas propuestas de bodega, diseñadas para adaptarse al estilo de cada evento y realzar la experiencia gastronómica.

Bodega Estandar

- *Blanco Eguren Ugarte joven.
- *Eguren Ugarte Rosado D.O Rioja Alavesa.
- *Tinto 40 Festive Time Wine D.O Rioja Alavesa.
- *Espumoso, café o infusiones y copa de orujo o similar.
- * **24€ por persona.**

Bodega Superior

- *Blanco Eguren Ugarte joven o Muscat 6º Semidulce.
- *Eguren Ugarte Rosado D.O Rioja Alavesa.
- *Tinto 50 Festive Time Wine o Crianza Eguren Ugarte D.O Rioja Alavesa.
- *Espumoso, café o infusiones y copa de orujo o similar.
- * **27€ por persona.**

Bodega Premium

- *Blanco Malvasía D.O Rioja Alavesa o Muscat 6º Semidulce.
- *Rosé di Vin.
- *Tinto 80 Festive Time Wine D.O Rioja Alavesa o Reserva Eguren Ugarte.
- *Espumoso, café o infusiones y copa de orujo o similar.
- * **29€ por persona.**

*Consulta precio para otros vinos de nuestra bodega. No se pueden traer vinos, cava o champagne del exterior.

Clásicos Rioja / D.O.C Rioja



Eguren Ugarte Crianza
tempranillo
garnacha

Eguren Ugarte Reserva
tempranillo
graciano

Vino de autor / D.O.C Rioja



40's

50's
Festive Time Wines
tempranillo

80's

Semidulce



Eguren Muscat 6º
muscat

Monovarietal / D.O.C Rioja



Eguren Ugarte Blanco
malvasía
malvasía blanca

Rosado fermentado / D.O.C Rioja



Rosé di Vin
garnacha
tempranillo

Jóvenes / D.O.C Rioja



Eguren Ugarte Rosado
tempranillo

Eguren Ugarte Blanco
viura
sauvignon blanc
chardonnay
tempranillo blanco
garnacha blanca



Seating plan

4.4 Menús

Porque cada detalle cuenta, hemos creado una **selección de menús completos** que combinan **calidad, sabor y equilibrio**.

Opciones pensadas para todos: infantil, adolescente y tres propuestas de menú para adultos.

El menú infantil y adolescente son exclusivos para su rango de edad.

Menú infantil *Edad: Hasta 14 años.*

- * Entremeses. *(Ibéricos y queso)*
- * Croquetas y gambas gabardina.
- * Chuletillas o Milanesa con patatas.
- * Helado con sorpresa.
- * Agua, zumo o refrescos.
- * **35€ por persona.**

Menú adolescente *Edad: De 14 a 18 años.*

- * Entremeses. *(Ibéricos y queso)*
- * Langostinos en tempura.
- * Sorbete sin alcohol.
- * Solomillo de ternera con patatas y pimientos a la brasa.
- * Postre.
- * Agua, zumo o refrescos.
- * **65€ por persona.**



© Marina Palacios

Menú joven

- * Cóctel de Bienvenida.
- * Gazpacho de aguacate con tomate cherry deshidratado y queso mantecoso de oveja.
- * Bacalao con puré de ajo-negro.
- * Sorbete de Mojito.
- * Rabo deshuesado, guisado y estofado al vino tinto de Rioja alavesa, papada ibérica y cremoso de boniato.
- * Limón Pie acompañado de helado sobre teja crujiente.
- * Bodega Estandar.
- * **121€ por persona.**

Menú crianza

- * Cóctel de bienvenida.
- * Carpaccio de Vacuno mayor con idiazábal y aceite arroniz.
- * Espuma riojana con crujiente de ibérico.
- * Lubina al horno sobre costra de pistachos con su propia salsa y puré de coliflor.
- * Sorbete de cereza.
- * Pintada rellena de foie con castañas glaseadas en mantequilla y salsa Perigord.
- * Mousse de yogur relleno de frambuesa.
- * Bodega Superior.
- * **140, 70€ por persona.**

Menú reserva

- * Cóctel de bienvenida.
- * Carpaccio de gambas rojas, caviar oscietra y mermelada de aove.
- * 1/2 Bogavante del cantábrico a la plancha.
- * Medallones de rape salvaje en salsa con almeja de cuchillo.
- * Mojito con frambuesa.
- * Solomillo de vacuno con escalopa de foie y reducción de vino dulce.
- * Milhojas tradicionales con chocolate caliente.
- * Bodega Premium.
- * **172€ por persona.**



Cóctel en el Jardín de Variedades

4.5 Boda tipo cóctel

Una propuesta diferente para quienes desean **una celebración más dinámica y desenfadada, sin renunciar al estilo y la calidad** que caracterizan a Eguren Ugarte.

El formato de boda tipo cóctel combina gastronomía cuidada, ambiente distendido y todos los servicios necesarios para disfrutar de una experiencia completa.

Condiciones:

- *Exclusivo para bodas en viernes y domingo.
- *Formato no disponible en sábados, vísperas de festivo ni festivos.
- *Mínimo 50 comensales.
- *No aplica el descuento de banquete tradicional.

Incluye:

- *Ceremonia con decoración floral.
- *Cóctel en el jardín o en el salón disponible (*consultar*).
- *Música ambiental durante el cóctel.
- *DJ durante la barra libre.
- *Barra libre con primeras marcas.

Modalidades:

- *Sin alcohol disponible para jóvenes hasta 18 años.
- *Niños: hasta 14 años.
- *Adolescentes: de 14 a 18 años. (*No aplicable a adultos, embarazadas u otras circunstancias especiales.*)

Cóctel:

- *Sopa de melón con crujiente de ibérico.
- *Vasito de gazpacho tradicional.
- *Vichyssoise con espuma de idiazábal.
- *Trampanito de mejillón tigre.
- *Macaron de foie.
- *Pulpo con vinagreta.
- *Muslito de codorniz.
- *Bacalao con tempura con alioli de ajo negro.
- *Txoripan. (*pintxo tradicional*)
- *Gilda riojana.
- *Brocheta de langostino pango.
- *Surtido de pastelitos.

Bebidas:

- *Carro de cervezas especiales.
- *Rincón de aguas de sabores y zumos.

Cocina en directo:

- *Show cooking de carne (*pollo, cerdo y ternera*) o Córner de arroces.
- *Mesa de quesos con frutas y frutos secos.
- *Jamón ibérico de bellota con cortador. (*1 jamón cada 100 personas. Si no se llega al número mínimo, se sacarán tablas de jamón cortado a cuchillo proporcionado al número de comensales sin cortador*)

Durante la Fiesta:

- *3 horas de barra libre.
- *Candy bar o fuente de chocolate.
- *Tarta de corte.
- *Recena opción 1 para el 50% de los comensales.

Mesa niños:

- *Croquetas de jamón.
- *Mini hamburguesas y perritos.
- *Embutidos.
- *Gusanitos, patatas, nachos.
- *Mini bollitos.

Precio adulto: 149€

Precio adolescente: 89€

Precio niño: 50€



Fiesta en el Jardín de Variedades



Fiesta en Cueva Anastasio

5. Celebración y fiesta

5.1 Barra libre y DJ

Os ofrecemos **distintos espacios y ambientes** para seguir celebrando, con opciones de barra libre para todos los públicos (*incluso infantil*) y la posibilidad de añadir un corner de coctelería con los mejores combinados.

Primeras marcas

- *Licores de frutas varios.
- *Brandys tipo: Soberano.
- *Pacharán tipo: La Navarra.
- *Ginebra tipo: Beefeater, Larios, etc.
- *Vodka tipo: Eristoff, Smirnoff, etc.
- *Ron tipo: Habana 3, Brugal, etc.
- *Whisky tipo: J&B, DYC, etc.
- *Varios: cervezas, vino, batidos o zumos.

Alta selección

**Esta opción incluye referencias internacionales de gama premium y supone un incremento de 5,50€/persona y hora sobre el importe de la franja horaria elegida.*

Infantil

- * Refrescos.
- * Zumos.
- * Batidos.
- * Agua.
- * Mosto.
- * 10€ por niño. (de 6 a 18 años, no embarazadas o no alcohol)**

Precio por persona de la Barra Libre: 2h: 26€ - 3h: 29€ - 4h: 31€

Si no deseáis contratar la opción de barra libre, podéis optar por el **pago directo** de cada invitado, con un consumo mínimo establecido, o bien mediante tiques por hora.

Precios:

***Refrescos y cervezas – 3€ *Copas y combinados – 7€**

Corner Coctelería (con y sin alcohol)

* Mojitos * Piñas colada * Margaritas
*** 14€ hora y persona.**

Música de baile (DJ)

El precio de **nuestro DJ es de 400€**, para una duración de **3 horas**. A este importe se añadirá la tasa de SGAE y AEGEDI, cuyo valor varía en función del número de invitados.

Si deseáis contratar un DJ externo, por favor, consultadnos previamente.



5.1 Merienda o recena

Opción exclusiva de recena durante el baile, disponible para **bodas celebradas al mediodía o por la noche.**

Recena Urbana

Inspirada en los clásicos del street food, ideal para disfrutar sin pausas.

- * Burger + Patatas fritas chips + Perritos
- * **8€ por persona.**

Recena Gourmet

Bocados más elaborados, con el equilibrio perfecto entre sabor y presentación.

- * Tabla de quesos con frutos secos + Mini bocata de pastrami y cheddar + Mini bocata de cochinilla y ensalada de col + Croissants salados variados.
- * **15€ por persona.**

(Consultar servicio de Food Truck)

Recena Clásica

Una selección tradicional de sabores para cerrar la fiesta con el mejor gusto.

- * Tortilla de patata + Empanada de atún + Mini sándwiches + Canapés fríos + Saladitos + Tabla de quesos con frutos secos.
- * **12€ por persona.**

Recena Premium

Una propuesta completa, con productos de mayor calidad y opciones calientes.

- * Mini burger + Txoripán + Platos de jamón ibérico + Tabla de quesos con frutos secos + Croissants salados variados + Sándwich bikini
- * **15€ por persona.**



Para sorprender

- * Fuente de chocolate blanco, con leche o negro, (fruta cortada, bollería y chuches) – **400€**
- * Candy Bar con tarta o galletas personalizadas – **400€**
- * Pizzas (Consultar sabores disponibles) – **16€/pizza**
- * Churro Bar – **6€ por persona**
- * Carrito de helados y gofres (Consultar)



© Marina Palacios



Candy Bar

Está totalmente prohibido tracr ningún servicio de comida/bebida del exterior.

Los precios reflejados en el presente dossier y en los documentos adjuntos son orientativos y tienen el IVA incluido.

El precio final por comensal se definirá 15 días antes de la celebración, pudiendo sufrir variaciones si, en esa fecha, el IPC desde la publicación de este dossier hubiera experimentado un aumento superior al 2 %, según lo certifique el INE.

Eguren Ugarte se reserva el derecho de sustituir las añadas inicialmente elegidas por los novios en caso de falta de stock o cambio de añada, siempre previa información y propuesta de alternativas.



6. Lo que nos hace únicos

En Eguren Ugarte no solo celebramos bodas, creamos experiencias inolvidables. Cada detalle está pensado para que vuestro día sea tan auténtico como vosotros, combinando tradición, gastronomía y la excelencia de una bodega reconocida.

1. Un entorno incomparable

Rodeados de viñedos y con vistas únicas a la Sierra de Cantabria, nuestros espacios ofrecen el equilibrio perfecto entre naturaleza, elegancia y carácter.

2. Gastronomía de autor

Nuestra cocina se elabora con productos de primera calidad y recetas propias, pensadas para disfrutarse en su mejor momento. Desde el cóctel hasta la recena, cada plato se prepara al instante para garantizar sabor y frescura.



© Marina Palacios



© Helena Llum

3. Bodega y vinos de excelencia

La bodega Eguren Ugarte ofrece vinos únicos, con personalidad y carácter, que acompañan cada menú, haciendo que la experiencia gastronómica sea completa y memorable.

4. Atención personalizada

Un equipo de eventos dedicado en exclusiva os acompaña en cada paso, cuidando los detalles, resolviendo dudas y adaptando cada propuesta a vuestro estilo.

5. Exclusividad y comodidad

Con hotel propio y la posibilidad de reservar todos los espacios, vuestra boda se convierte en el único evento del día, con alojamiento y servicios que facilitan la logística y el confort de todos los invitados.



© Marina Palacios

Racimo tren

6.1 Colaboradores recomendados

Para que cada detalle de vuestro gran día esté cuidado al máximo, ponemos a vuestra disposición **una selección de colaboradores de confianza**: peluquería, fotografía, oficiante y otros servicios complementarios. Todos ellos comparten nuestro compromiso con la calidad y la atención personalizada.



Floristas
nardos.es
941 200 148



Wedding planner
lamademomentos.es
665 746 539



Logrobus
logrobus.com
941 26 33 51



Jaia fotomatón
jaiafotomaton.com



Fotógrafa de bodas
Sorsain - Uxue
sorsain.uxue@gmail.com
691 15 75 17



Estilistas
Diyorio
diyorioestilistas@gmail.com
941 580 022



Servicios musicales
Nacho Disco Show
facebook.com/ndsmusicdisco/
619 944 123

Oficiante Ceremonias Civiles
Chantal Uzqueda
683 39 41 31
chantaluzqueda@bacigalupe.com

A romantic couple is captured in a close embrace, kissing in a vineyard. The man, on the left, wears a white shirt and a dark vest. The woman, on the right, is in a white sleeveless dress. They are surrounded by lush green grapevines. The background is a soft, golden sunset with the sun low on the horizon, creating a warm, hazy atmosphere. The text "Os esperamos" is written in a cursive font at the top.

Os esperamos

EGUREN
FAMILY WINERY
UGARTE

¡Gracias de corazón a todas las parejas que habéis confiado en nosotros para vuestro gran día!
Y un agradecimiento especial a quienes nos habéis permitido compartir vuestras fotos en este
catálogo. Nos inspira formar parte de historias tan bonitas.

© Inigo Jimenez