

Alcortea
CRIANZA
RIOJA Denominación de Origen Calificada
TEMPRANILLO
Juan Alcorta



Alcortea
Pasión por Rioja

GUÍA
RUTA GASTRONÓMICA

Alcortea

*¡No te pierdas los Rincones
más especiales de La Rioja!
Del 20 de Marzo al 5 de Abril*





Ruta
Gastronómica
Alcorta

En esta guía están **los rincones más especiales** y los mejores bocados de La Rioja.

Sólo establecimientos con un **sabor único y personalidad propia**.

Son un **punto de encuentro** en el que se producen momentos **de buen vino** y de complicidad.

Bodegas Juan Alcorta es un templo, un lugar de culto dedicado al vino de Rioja. Es una cita ineludible en la agenda de todo amante del buen vino.

Un lugar en el que el silencio, la penumbra, infinidad de aromas y la quietud dominan cada rincón, haciéndolo único y convirtiendo la visita en una experiencia inolvidable.



HORARIO DE VISITAS

De lunes a viernes:

a las 11, 13 y 16 horas (cita previa).

Sábados y domingos:

a las 11 y a las 13 horas (cita previa).

Bodegas Juan Alcorta

Camino de Lapuebla 50

26006 Logroño (La Rioja)

Tel: +34 941 279900

juanalcorta@domecqbodegas.com

www.bodegasjuanalcorta.com



LA GASTRONOMÍA EN LA ESENCIA DE LA RIOJA

La Rioja es una comunidad moderna y dinámica que goza de innumerables atractivos. Nuestra imagen es de "vivir bien". Una parte de este buen vivir se debe sin duda al respeto secular a las raíces y el cuidado para con una tierra fértil, capaz de deslumbrar con los mejores productos hortofrutícolas y entre ellos las excelentes uvas, base de unos vinos reconocidos en todo el mundo. La Rioja huele a huerta y vino

El mimo para con las tradiciones agrícolas ha sentado las bases de una **gastronomía excelente, basada en la calidad de sus productos** y ha configurado **la esencia misma de lo riojano**. Y es que la cultura gastronómica desborda incluso el reconocido buen hacer de nuestros



cocineros para invadir todos los ámbitos de la vida social, de forma que no hay fiesta sin degustación de productos y vinos, ni riojano que no participe en mayor o menor medida en los fogones o mesas de Sociedades Gastronómicas y merenderos o en diferentes catas.

Incluso la creación artística ha encontrado en este mundo gustativo un elemento inspirador, convirtiendo la arquitectura de muchas Bodegas en un verdadero referente monumental y creativo, como lo fueron en otros tiempos catedrales y palacios.

Digno ejemplo de todo lo expuesto lo constituye **BODEGAS ALCORTA** que ha asumido y recreado este espíritu reverencial con los vinos que caracteriza nuestra Comunidad, convirtiendo su edificio en un hito arquitectónico, moderno, atrevido, funcional, acogedor y elegante, a la par que respetuoso con el paisaje en que ha sabido integrarse a la perfección, constituyendo **el mejor envoltorio para un contenido todavía más valioso, los excelentes vinos que ahora nos presenta**.

Luis Javier Rodríguez Moroy

Presidente de la

Academia Riojana de Gastronomía



EL VINO DE RIOJA

Escribía el prestigioso crítico gastronómico Cristino Álvarez que "el vino de Rioja ha sabido encajar y responder al reto de la modernidad, tiene un puesto de privilegio incluso con la cocina "de autor", es lo suficientemente dúctil, sabe adaptarse". Pero se preguntaba al mismo tiempo si podríamos adaptar "esta cocina técnica, desbordantemente imaginativa cuando no abiertamente experimental, a la magnífica realidad de nuestros Riojas de ahora mismo". "Nací optimista, creo que sí", respondía. Y así lo creo yo también, ya que el **vino de Rioja** tiene como una de sus principales cualidades el ser un **perfecto acompañante de las más variadas gastronomías**.

Desde que rompió las barreras comerciales de los mercados más próximos, ha ido ganando adeptos

entre los consumidores de países cuyos hábitos gastronómicos difieren mucho de los nuestros. La globalización ha extendido por todos los países no solo el conocimiento sino también la posibilidad de degustar productos y estilos de cocina de los más recónditos lugares, mostrando su universalidad y capacidad de adaptación a la evolución del gusto de los consumidores.

Resulta un gran honor compartir viaje con los más exquisitos productos de la gastronomía española, a los que nos une una larga historia cargada de valores como tradición, autenticidad, experiencia y pasión por la calidad. En La Rioja el vino es algo más que un fruto nacido de la cultura de un pueblo, es un producto capaz de proyectar hacia el exterior una imagen nítida y de calidad de nuestra región, indisolublemente unida al prestigio de sus vinos.

Y con la seguridad de que **un Rioja será la mejor compañía imaginable para disfrutar de un buen plato o una tapa**, sea de cocina tradicional o vanguardista, autóctona o exótica, porque tal como dijo Séneca: "el vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza".



Víctor Pascual Artacho
Presidente del

Consejo Regulador de la D.O. Calificada Rioja

Si disfrutas de Alcorta en tus establecimientos preferidos, disfrutarás de Alcorta en tu casa.

En todos los establecimientos seleccionados encontrarás Pasaportes de la Ruta. En ellos cada hostelero estampará su propio sello a todo aquel que pida la especialidad recomendada junto con una copa de Alcorta.

Consigue 4 sellos de 4 establecimientos distintos, y deposita tu Pasaporte de la Ruta con tus datos en cualquiera de las urnas que encontrarás en los establecimientos. En poco tiempo, **recibirás en tu casa un exclusivo regalo de Alcorta** con el que podrás seguir disfrutando de este gran Rioja en tu propia casa.



+

4
Sellos



* Sortearemos 1.000 Sets de Vino entre todos los pasaportes válidos.
A los no premiados les enviaremos un aro recogegotas al domicilio indicado.

RUTA GASTRONÓMICA

Alcorta

La Rioja



Asador El Tahití

C/ Laurel, s/n
LOGROÑO
Tel.: 941 223 309
Rodaballo salvaje a la brasa

**Avenida 55**

Avda. de La Paz 55, bajo (Mercadona)
LOGROÑO
Tel.: 941 252 386
Emparedados variados

**Bar 2º Taberna**

C/ San Juan, 9
LOGROÑO
Shiitake

**Bar Ángel**

C/ Laurel, 12
LOGROÑO
Tel.: 941 206 454
Champiñón a la plancha

**Bar Anype**

C/ Pérez Galdós, 14
LOGROÑO
Tel.: 941 244 101
Tapa de queso curado

**Bar Beti**

Juan XXIII 7, bajo
LOGROÑO
Tel.: 941 231 079

**Bar Bonsai**

C/ San Agustín, 1
LOGROÑO
Tel.: 941 204 481
Bocatita de jamón ibérico

**Bar Brezo**

C/ Chile, 39
LOGROÑO
Tel.: 650 834 836
Tigre





Bar Calderas

C/ Laurel, 20
LOGROÑO
Tel.: 941 220 191

Bocatita de pulpo con queso fundido



Bar Centro Cántabro

C/ Labradores, 15
LOGROÑO
Tel.: 690 831 610

Tentación cántabra



Bar Charly

C/ Travesía Laurel, 2
LOGROÑO
Tel.: 941 220 667

Tigre



Bar Cocker

C/ San Juan, 33
LOGROÑO
Tel.: 941 235 233

Tosta de jamón ibérico



Bar Colonyy

C/ Juan Lobo, 2
LOGROÑO
Tel.: 941 234 437

Hojaldrillo relleno queso de cabra gratinado



Bar García

C/ San Juan, 28
LOGROÑO
Tel.: 941 231 581

Tostada de jamón con tomate



Bar Korneer

C/ Lérida, C.C. Berceo
LOGROÑO
Tel.: 941 233 108

Bocatita de jamón ibérico



Bar La Anjana

C/ San Agustín, 8
LOGROÑO
Tel.: 941 287 909

Bacalao con ajetes y provolone

Bar La Taberna de Baco

C/ San Agustín, 10
LOGROÑO
Tel.: 941 213 544
La Gavilla

**Bar Las Quejas**

C/ Albornoz, 8
LOGROÑO
Tel.: 619 304 823
Quejas

**Bar Legado Rioja**

C/ Laurel
LOGROÑO
El chipi del laurel

**Bar Los Porrones**

C/ M^a Teresa Gil de Gárate, 34
LOGROÑO
Tel.: 941 240 209
Tocino light sin colesterol

**Bar Mexicano**

C/ San Agustín
LOGROÑO
Tel.: 630 650 384
Quesadilla ranchera

**Bar Michel**

C/ Marqués de la Ensenada, 34
LOGROÑO
Tel.: 653 255 915
Patata rellena asada

**Bar Nebraska 4**

Avd. de Burgos, 165
LOGROÑO
Tel.: 941 585 464
Torrezno de Soria

**Bar Novo Venecia**

C/ San Millán, 8
LOGROÑO
Tel.: 941 584 198
Tortilla de patata





Bar Oslo

C/ Doctores Castroviejo, 38
LOGROÑO
Tel.: 941 233 235
Pinchos variados



Bar Oslo II

C/ Portales, 2
LOGROÑO
Tel.: 941 255 200
Pinchos variados



Bar Pata Negra

C/ Laurel, 24
LOGROÑO
Tel.: 941 213 645
Bocatita de jamón con queso de tetilla



Bar Restaurante Tal Cual

C/ San Agustín, 6
LOGROÑO
Tel.: 941 223 423
Seta con jamón



Bar Samaray

C/ San Juan, 3
LOGROÑO
Tel.: 941 259 896
Huevo de codorniz con boletus y cebolla confitada



Bar San Juan

C/ San Juan, 6
LOGROÑO
Tel.: 620 804 825
Tostada de cabrales con sidra natural



Bar Sociedad Cantabria

C/ Las Piscinas, s/n
LOGROÑO
Tel.: 941 243 372
Carrilleras guisadas al Alcorta



Bar Tío Mauri

C/ Laurel 10, bajo
LOGROÑO
Tel.: 941 286 999
Morrito de cerdo a la parrilla con sal maldón

Bar Torrecilla

C/ Laurel, 15
LOGROÑO
Wonderbra (crema de chorizo al estilo de la casa)

**Bar Villarrica**

C/ Albornoz, 1
LOGROÑO
Zapatilla de jamón

**Bar Vinuesa**

C/ Carmen Medrano, 9
LOGROÑO
Tel.: 941 220 121
Desayuno Vinuesa

**Bodegón El Refugio**

C/ Labradores, 1
LOGROÑO
Tel.: 941 201 548
Jamón ibérico

**Café Berlín**

C/ Bretón de los Herreros
LOGROÑO
Tel.: 941 208 374
Almuerzos con Alcorta

**Café Delicias**

Avda. De La Rioja, 2. Paseo Espolón
LOGROÑO
Tel.: 941 221 679
Calamares a las delicias

**Café Jordan**

C/ Perez Galdós, 50
LOGROÑO
Tel.: 941 203 976
Sandwich y bocatitas

**Café La Nuez**

C/ Huesca, 36
LOGROÑO
Tel.: 666 476 988
Tosta de queso de cabra rulo con lechuga, tomate
y jamón ibérico





Café Moderno

Plaza Mtez. Zaporta
LOGROÑO
Tel.: 941 220 042
Julito



Café San Mateo

Avd. de La Paz, 82
LOGROÑO
Tel.: 629 082 581
Bocaititas variados



Café Skaphe

Gran Vía, 6
LOGROÑO
Tel.: 941 227 065
Pincho de queso de cabra con mermelada



Cafetería Bahía Blanca

C/ República Argentina, 52
LOGROÑO
Tel.: 941 249 615
Langostino con mahonesa



Cafetería Canela

Avda. Portugal, 1
LOGROÑO
Tel.: 941 205 930
Zapatilla de bonito encebollado con anchoa



Cafetería Choca 4

Avd. Jorge Vígón, 31
LOGROÑO
Tel.: 941 231 815
Montadito de pimiento, jamón y tomate



Cafetería Claret

C/ Padre Claret, 2
LOGROÑO
Tel.: 941 257 938
Penca de acelga rellena de queso azul



Cafetería Mercedes

C/ Lope De Vega, 23
LOGROÑO
Milhojas de solomillo ibérico

Cafetería Mugarra

C/ Plaza 1º de Mayo 15, bajo
LOGROÑO
Tel.: 630 242 811

Capricho de bacalao en aceite



Calenda

C.C. Berceo
LOGROÑO

Croqueta de jamón ibérico



Ciudad Del Lago

C/ Manuel de Falla, 30
LOGROÑO
Tel.: 941 581 266

Cecina con queso fresco y aceite de oliva virgen extra



Crepería Petite Bretagne

C/ Sagasta, 6
LOGROÑO
Tel.: 941 254 747

Crepes salados y dulces



Dehesa Santa María

C/ Poeta Prudencio, 20
LOGROÑO
Tel.: 941 582 540

Tapa de jamón ibérico



El Rey Del Jamón

C/ Portales, 45
LOGROÑO
Tel.: 941 263 873

Bocatita de jamón ibérico



En Ascuas

C/ Hermanos Moroy, 22
LOGROÑO
Tel.: 941 246 867

Carnes a la brasa



Juana La Loca

C/ San Agustín, 41
LOGROÑO
Tel.: 699 833 352

Hamburguesita casera de jamón y chipirón a la plancha en bocatita





La Rreja Dorada

C/ Ruavieja, 19
LOGROÑO
Tel.: 941 236 908
Chuletillas a la brasa



Mater Asturias

C/ Chile, 14
LOGROÑO
Tel.: 941 758 992
Pincho mater



Mesón Del Abuelo

C/ Laurel, 12
LOGROÑO
Tel.: 941 224 663
Pincho de sepia a la plancha o chorizo a la sidra



Mesón Don Chufo

C/ Gran Vía, 50
LOGROÑO
Tel.: 941 203 193
Empanadilla de bonito



Mesón Ecus

C/ Chile, 28
LOGROÑO
Tel.: 941 223 588
Secreto ibérico con salsa de piquillo



Mesón Las 2 A.A.

C/ Pérez Galdós, 61 bajo
LOGROÑO
Tel.: 941 203 553
Pincho de sepia



Mesón Rocío

C/ Vara de Rey, 55
LOGROÑO
Tel.: 941 250 182
Pincho Mesón Rocío



Nebraska II

C/ Huesca, 5-7
LOGROÑO
Tel.: 941 255 817
Torrezno de Soria

Nebraska III

Avda. Club Deportivo, 39
LOGROÑO
Tel.: 941 511 265
Torrezno de Soria



Plan B

C/ San Agustín, 41
LOGROÑO
Tel.: 941 289 120
Brocheta de champiñón con bacon y salsa de la casa



Restaurante El Fogón

C/ Peso, 6
LOGROÑO
Tel.: 941 201 493
Menestra de verduras riojana



Restaurante Iruña

C/ Laurel, 8
LOGROÑO
Tel.: 941 502 044
Verdura del tiempo (alcachofas y espárragos frescos)



Restaurante La Senda

C/ Laurel, 19
LOGROÑO
Tel.: 941 229 093
Alcachofa rebozada



Restaurante Las Cubanas

C/ San Agustín, 17
LOGROÑO
Tel.: 941 220 050
Daditos de atún rojo caramelizados con soja sobre crema de calabaza y jengibre



Restaurante Matute

C/ Laurel, 6
LOGROÑO
Tel.: 941 223 977
Patitas de cordero



Restaurante Bar Casa Taza

C/ Laurel, 5
LOGROÑO
Tel.: 941 220 039
Pimiento relleno de carne





Restaurante Portales 24

C/ Portales, 24
LOGROÑO
Tel.: 941 223 327

Timbal de boletus con patata trufada y langostinos



Soldado de Tudelilla

C/ San Agustín, 30
LOGROÑO
Tel.: 941 209 624

Sardinillas con guindilla



Taberna De Correos

C/ San Agustín, 8 bis
LOGROÑO
Tel.: 675 072 438

"Shangay Express" Tempura de queso de cabra con dulce de membrillo



Tastavin

C/ San Juan, 25
LOGROÑO
Tel.: 941 262 145

Tempura de rape y langostino con soja



Tostapan

Gran Vía, 69
LOGROÑO
Tel.: 941 207 596

Tortillas variadas

Rioja Baja



Bar La Pedrera

C/ General Gallarza, 22
CALAHORRA
Tel.: 609 643 865

Tosta de foie con piña caramelizada y reducción de modena al Pedro Ximénez



Bar Las Vegas

C/ Toriles, 10
CALAHORRA
Tel.: 941 130 019

Jamón con micuit y reducción de Oporto



Bar Rioja

C/ Paletillas, bajo s/n
CALAHORRA
Tel.: 637 736 109

Pollo al chilindrón

CALAHORRA

Café Oliver

C/ General Gallarza, 12
CALAHORRA
Tel.: 941 132 894
Tierra y mar



Café The Swing

C/ Mártires, 7
CALAHORRA
Tel.: 677 469 738
Rebanada de foie fresco con jamón y mermelada de frambuesa



Cafetería Central

C/ Paseo Del Mercadal, 48
CALAHORRA
Tel.: 941 131 840
Rollito de primavera



Casa Andalucía

C/ Santiago, 3
CALAHORRA
Tel.: 620 230 410
Delicia de jamón curado con setas



Hotel Ciudad de Calahorra

C/ Maestro Palla, 1
CALAHORRA
Tel.: 941 147 434
Sushi de tortilla y calabacín



La Bocatería de María

C/ Aurelio Prudencio, 16
CALAHORRA
Tel.: 941 593 999
Tartaleta de espinaca con gulas



Restaurante La Comedia

Plaza Montecopatri, 1
CALAHORRA
Tel.: 941 130 597
Delicia de avestruz en base de tempura de calabacín a los tres colores



ARNEDILLO

Bodegón La Petra

Avd. de Cidacos
ARNEDILLO
Tel.: 941 394 023
Flor de la Ribera



AGONCILLO

Caminante

Avenida De La Rioja, 52 bajo
AGONCILLO
Tel.: 941 486 258
Plato exprés Alcorta





Restaurante El Molino

Carretera Zaragoza, Km.11
 AGONCILLO
 Tel.: 941 431 197
Cordero asado en horno de barro



Hotel Victoria

Paseo De La Constitución, 97
 ARNEDO
 Tel.: 941 380 100
Hojaldre



Restaurante Sopitas

C/ Carrera, 4
 ARNEDO
 Tel.: 941 380 266
Cordero asado al horno de barro

Rioja Alta



Asador Las Tres Hayas

C/ Sagasta, 21
 EZCARAY
 Tel.: 941 427 410
Brick de boletus



Bar El Mesón

C/ González Gallarza
 EZCARAY
 Tel.: 638 961 617
Pimiento rellenos de gulas



Bar El Refugio

C/ Valvanera, 2
 EZCARAY
 Tel.: 941 427 160
Brocheta de langostino



Bar Roypa

C/ Santiago López, 1
 EZCARAY
 Tel.: 941 354 093
Solomillo con queso gratinado y salsa de vino tinto



Bar Satorre

Pl. Conde Torremúzquiz
 EZCARAY
 Tel.: 941 354 265
Pulguita de bacalao



Bar Ubaga

Plaza Arzobispo, 21
 EZCARAY
 Tel.: 941 427 488
Bocado careta de cerdo, higos y foie

EZCARAY

Café Bengoa

Plaza Arzobispo, 21
EZCARAY
Tel.: 941 354 215
Champiñón a la plancha



Restaurante Casa Masip

C/ Academia Gen. Militar, 4
EZCARAY
Tel.: 941 354 327
Pimientos rellenos



Restaurante La Estación

Paseo Virgen de Allende
EZCARAY
Tel.: 941 746 030
Paquetito de verduras y gambas



STO. DOMINGO

Cervecería Titanic

Avd. Juan Carlos I, 22
STO. DOMINGO
Tel.: 941 340 178
Tesoros del titanic



Corregidor

C/ Mayor, 14
STO. DOMINGO
Tel.: 941 352 128
Cardo a la riojana



El Rincón De Emilio

C/ Bonifacio Gil, 7
STO. DOMINGO
Tel.: 941 340 990



Mesón Tapas y Punto

Avd. Juan Carlos I, 4
STO. DOMINGO
Tel.: 941 341 104
Milhojas de tierra mar y aire



CASALARREINA

Restaurante La Vieja Bodega

C/ Calvo Sotelo, 17
CASALARREINA
Tel.: 941 324 254
Taco de rabo trufado sobre crema de patata y puré ligero de ajos



NAJERA

Asador El Trinquete

C/ Mayor, 8
NAJERA
Tel.: 941 362 567
Menú





Bar Naxara

C/ Mayor, 58
NÁJERA
Tel.: 941 363 327
Bacalao naxara



Cervecería Kien

C/ Mayor, 42
NÁJERA
Tel.: 941 362 569
Chorizo riojano a la cerveza



El Mono Restaurante

C/ Mayor, 43
NÁJERA
Tel.: 941 363 028
Caparrón rojo - bacalao a la riojana - arroz con leche casero



IV Cantones

Pza. Santa María, s/n
NÁJERA
Tel.: 696 058 983
Nevadito



La Taberna de Manu

C/ Mayor, 21
NÁJERA
Tel.: 941 410 428
Yhu



Restaurante La Judería

C/ San Marcial, 6
NÁJERA
Tel.: 941 361 138
Menú riojano



Restaurante Los Parrales

C/ Mayor, 52
NÁJERA
Tel.: 941 363735



Bar Las Brujas

Carretera Vitoria
ALESON
Tel.: 941 361 721
Delicias de piquillo y vino



Restaurante Chuchi

Carretera Vitoria
FUENMAYOR
Tel.: 941 450 422
Cabruto asado al horno de leña

Alcorta Crianza



Origen:

D.O. Ca. Rioja

Composición varietal:

100% Tempranillo

Elaboración y crianza:

Un año de crianza en bodega y 6 meses en botella. Maceraciones más largas para un vino más estructurado y con mayor equilibrio entre fruta y madera. Esto nos permite obtener un crianza más afrutado y especiado.

Cata:

Color rojo cereza brillante con aromas varietales de fruta roja y especias. Suave, con cuerpo, dulcemente tánico y prolongado.

Alcorta Reserva



Origen:

D.O. Ca. Rioja

Composición varietal:

100% Tempranillo

Elaboración y crianza:

Dos años de crianza en bodega y un año en botella, nos permiten obtener un vino más afrutado, de color intenso y buena estructura.

Cata:

Color rojo cereza con borde rubí, limpio, brillante, con gran profundidad. Nariz compleja con aroma a frutas rojas maduras y toques tostados a especias. En boca es suave, carnoso y estructurado con un final prolongado y aromático.

Distribuidor de Alcorta en La Rioja:



DIPESA

Avda. de Burgos, 150
26007 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 207 400 • Fax: 941 207 394
www.dipesa.com

