

FICHA INFORMATIVA ACTIVIDAD 03/2025

sábado 29 de marzo de 2025

Visita a las Bodegas Ligures en Mesas de Asta

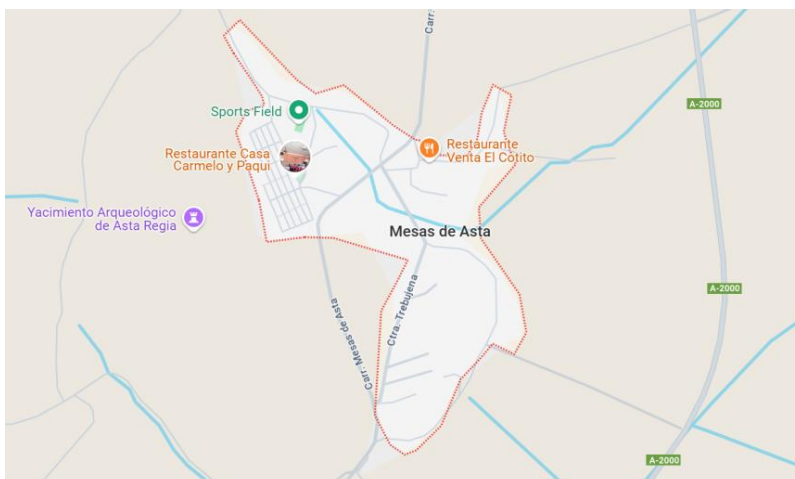


Día	Sábado 29 de marzo de 2025
Hora	11:30 horas
Programa	<ul style="list-style-type: none">• Salida desde la plaza de Elías Ahujas (Real Plaza de Toros).• Visita a las Bodegas Ligures.• Comida en las Bodegas Ligures.• Visita a la tienda de Bodegas Ligures.

MESAS DE ASTA

La barriada rural jerezana de Mesas de Asta está situada en el kilómetro 11,500 de la carretera A-2002 R Jerez-Trebujena. Está asentada en los parajes del yacimiento de una antigua ciudad tartésica y la ciudad de Asta Regia romana.

Su nombre procede de la unión de "Mesa" —el **Diccionario de la Lengua Española** define en la acepción 3 "f. Terreno elevado y llano, de gran extensión, rodeado de valles o barrancos."— y "Asta" —por Asta Regia (o Hasta Regia) antigua ciudad situada en el lugar desde fines del Neolítico (unos 5.000 años a.C.) hasta su decadencia y despoblación en el siglo XI—.



Plano de Mesas de Asta

En la década de 1940 comenzó a ser habitada por campesinos que trabajaban en los cortijos cercanos y que fijaron su residencia en lo que hoy es la barriada rural de Mesas de Asta.

Según el "**Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía**" (2024) tiene una población de 255 habitantes, 136 hombres y 119 mujeres.

Existen dos humedales, que formaron parte del proceso industrial azucarero —balsas de decantación de la fabricación de azúcar por la empresa Ebro Foods—, el Haza de la Torre, que alberga 30 especies de aves entre las que se encuentran pagazas piconegra (*Gelochelidon nilotica*, antes *Sterna nilotica*) y gaviotas picofina (*Larus geni*); y la laguna del Mortero —cubeta utilizada como balsa de vertidos industriales por la Azucarera de Jerez-Centro de Guadalcazín desde 1968 hasta su cierre en 2007— en el Prado de las Dueñas, ambas en proceso de recuperación.

Yacimiento de Asta Regia

Asta Regia era una colonia romana Bética cuya referencia se puede encontrar:

- En la obra **Sobre la guerra de Hispania** atribuida a JULIO CÉSAR (100 a.C.-44 a.C.): [*"Este día, Aulo Bebio, Gayo Flavio y Aulo Trebelio, caballeros romanos de Hasta Regia, cubiertos casi totalmente de plata, se pasaron a César..."*] o [*"...recuperada la ciudad gracias a esta acción, emprende César la marcha hacia Hasta, ciudad desde la que llegaron unos emisarios a ofrecerle la rendición"*].
- En la **Geografía** de ESTRABÓN (c. 63 a. C.-c. 23 d.C.): [*"A continuación se halla el denominado puerto de Menesteo, y el estero de Asta y Nabrisa. Se llaman esteros las depresiones del terreno que son cubiertas por el mar en las pleamares y que, a modo de ríos, permiten su navegación hacia el interior y las ciudades de sus orillas"*] o [*"...y a las orillas de los esteros Asta, a la que acuden generalmente los gaditanos, por estar situada a no mucho más de cien estadios del puerto de la isla"*].
- En TITO LIVIO (59 a.C.-17 d.C.) en su monumental **Historia de Roma desde su fundación** [*"Gayo Atinio, que había marchado hacía dos años para aquella provincia, se había enfrentado en batalla campal contra los lusitanos en territorio de Hasta; cerca de seis mil enemigos habían muerto, siendo derrotados y puestos en fuga los demás y despojados de su campamento. A continuación, marchó al frente de las legiones al asalto de la ciudad de Hasta, cuya toma no le costó mucho más trabajo que la del campamento; pero al acercarse a las murallas sin demasiadas precauciones resultó herido y murió pocos días después a causa de la herida."*].
- En el geógrafo algecireño POMPONIO MELA (¿¿ a.C—c. 45 d.C.) en su **Corografía**: [*"...sigue el castillo Eborra, en la playa; y más adentro de ella la colonia Asta"*].
- En **Historia Natural** de PLINIO EL VIEJO (c. 23-79): [*"...Entre los estuarios del Betis, la población de Nabrisa, apellidada Venera, y Colobana, y las colonias de Hasta, que se llama Regia, y, tierra adentro, Asido o Cesarina"*].
- En el alejandrino CLAUDIO PTOLOMEO (100-170) en **Geografía**.
- En los itinerarios de la vía Augusta en el tramo entre Ugia o Urgia —hoy Torre Alocaz, pedanía de Utrera— y Portus Gaditanus.
- Está relacionada con los bronzes de Lascuta —encontrado en Alcalá de los Gazules y fechado en el año 189 a.C.— y Bonanza —datado a finales del siglo I o principios del II y encontrado en Bonanza (Sanlúcar de Barrameda)—.



La zona arqueológica de Mesas de Asta se asienta sobre una pequeña meseta aislada de formación miocénica (1), modificada durante el Holoceno (2). El yacimiento se ubica en uno de los rebordes del conocido por las fuentes clásicas como lago Ligustino (3), estando rodeado de esteros marinos navegables. De ahí la importancia de este centro de habitación durante la prehistoria reciente y antigüedad andaluza. Dentro del yacimiento se conocen estructuras de habitación de distintas épocas, restos de la muralla iberorromana, zonas de producción dedicadas a la fabricación de cerámicas y necrópolis. La mayor concentración de restos dentro de la zona arqueológica se sitúa al Oeste de la carretera Jerez-Trebujena. Las principales excavaciones efectuadas en el yacimiento fueron las realizadas por MANUEL ESTEVE GUERRERO (4) entre 1941 y 1958. A estos trabajos corresponden los únicos restos visibles actualmente en el yacimiento. Los datos obtenidos en estas excavaciones, unidos a los derivados de las prospecciones del lugar, permiten distinguir varias áreas funcionales dentro de la zona arqueológica:

1º) El núcleo poblacional antiguo, situado en el sector Norte y Noroeste, en un cerro por encima de la cota de los 50 m.s.n.m. El comienzo de la zona de habitación se remonta a época neolítica (5) y ha durado sin solución de continuidad hasta la Alta Edad Media.

2º) El núcleo principal de la ciudad de Asta Regia se localiza en la finca El Rosario (6), en el cerro de mayor superficie, también por encima de la cota de los 50 m. En él, M. ESTEVE realizó varias campañas de excavación.

En 1942 y 1943 descubrió, al norte de la finca, un conjunto de estructuras de habitación de época iberorromana, así como las murallas de la ciudad. En 1949-1950, algo más al Sur, encontró diversas partes del caserío romano y árabe de la ciudad, de los que sólo se ha identificado claramente un impluvium (7). Entre 1955 y 1956 también recuperó la planimetría de esta zona, ocupada densamente durante época romana y medieval.

3º) Un área intermedia, conformada por cerros de menor altura, extramuros del núcleo urbano y al pie de una de las posibles vías de comunicación, la Cañada Ancha de Albadalejo (8), que atraviesa el conjunto por la parte central. MANUEL ESTEVE efectuó dos excavaciones en esta zona, ambas entre 1949 y 1950. La primera al Este de la carretera, donde halló un horno industrial romano. La segunda al Oeste, de cuyos resultados se tiene poca información. No obstante, hallazgos posteriores permiten suponer con fundamento que todo ese sector, y el situado al Sureste, estuvieron ocupados por las necrópolis de la ciudad.

Fuente: Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico.

Algunos autores escriben Hasta Regia.

La Universidad de Cádiz mediante prospecciones no invasivas continúa estudiando este enclave arqueológico, a través de la Unidad de Geodetección, con la utilización del georradar y el uso de drones para realizar ortofotografías de alta resolución.

(1) División la Escala Temporal Geológica:

Era Cenozoica	Período Cuaternario	
	Período Neógeno	Época Plioceno
		Época Mioceno
	Período Paleógeno	

(3) Se llamaba Lacus Ligustinus (Lago Ligustino) a la antigua ensenada marítima, formada por las aguas del río Guadalquivir al desembocar en el océano Atlántico, que por colmatación originó las marismas del Guadalquivir. Se identifica con el Sinus Tartesii o golfo Tartésico. Los términos se citan en **Ora Marítima** de RUFO FESTO AVIENO.

(4) El historiador jerezano MANUEL ESTEVE GUERRERO (1905 - 1976) fue Profesor en el Instituto Padre Luis Coloma de Jerez, Director de la Biblioteca Municipal de Jerez desde 1931 hasta su jubilación en 1975 y logró en 1963 la consideración de la Colección Arqueológica Municipal de Museo Arqueológico Municipal.

(5) El Neolítico es el último de los períodos de la Edad de Piedra, donde aparecen los instrumentos de piedra pulimentada, las primeras estrategias económicas agrícolas y ganaderas orígenes del sedentarismo y el uso de las cerámicas.

(6) En la finca El Rosario, propiedad particular y dedicada al cultivo del cereal, no se emplean técnicas agrícolas invasivas para no causar daños a las piezas que pudiera haber. El yacimiento ocupa unas 90 ha de las 600 ha que ocupa la finca.

(7) El impluvium era un estanque rectangular de fondo plano, que se encontraba en el vestíbulo de las domus (casas romanas), para recoger el agua de lluvia que se recogía del techo por el compluvium (abertura central en el techo).

(8) La milenaria Cañada Real Ancha de Albadalejo tiene una anchura de unos 75 m, un recorrido, dentro del término municipal de Jerez, de unos 18 km y une el sur con la Campiña, el Guadalete con el Guadalquivir, pasando por Asta Regia.

BODEGAS LIGURES

Consultando el **Diccionario de la Lengua Española** de la Real Academia de la Lengua se puede leer: *Ligur (Del lat. Ligur, -ūris). 1. adj. Natural de Liguria, país de la Italia antigua. U. t. c. s. || 2. adj. Perteneciente o relativo a Liguria o a los ligures.*

Las Bodegas Ligures reciben el nombre por su ubicación en la antigua Asta Regia, en las estribaciones del antiguo Sinus Tartessus, que los romanos nombraron como Lacus Ligustinus por el parecido que encontraron entre los habitantes de este lago con los de la región de Liguria en el norte de Italia.



Logotipo de Bodegas Ligures



Entrada a la finca "El Cotito"

Bodegas Ligures se fundó en 2021 por los hermanos JAVIER Y JAIME GARCÍA GONZÁLEZ, descendientes de la familia propietaria de Bodegas Almocadén y Bodegas Manuel Paz Varela, y ENRIQUE BARROSO, actual responsable de las viñas en el pago Almocadén cuyas uvas adquiere el Grupo Estévez.



Entradas a los cascos bodegueros M. Paz Varela y Pirulo

Tienen su sede social en la calle del Cerro, 8 de Mesas de Asta (Jerez de la Frontera). Las bodegas se ubican en el Cortijo de El Cotito, lugar de origen de las Bodegas González Sillero, datando sus cascos de 1939. Todos los vinos pueden adquirirse en su Despacho de Vinos, ubicado en las mismas instalaciones, junto a la venta El Cotito.



Vista aérea de Bodegas Liguere



Solera fina José Ignacio

Bodegas Liguere conserva grandes tinajas soterradas para el almacenado de vinos —hoy, utilizadas como botelleros— y, también, conserva un mural con utensilios de la tonelería.



Interior de una tinaja soterrada



Instrumentos de tonelería

Elaboran vermús, y vinos de jerez (fino, amontillado, oloroso y cream). Además conservan soleras muy viejas — amontillado, palo cortado y oloroso—, con más de 60 años proceden de las soleras de la familia GONZÁLEZ. Algunas botas han estado en estática más de 20 años.

Las Bodegas Liguere están íntimamente emparentadas con las Bodegas Almodadén —fundadas en 1939— y Bodegas M. Paz Varela —fundadas en 1860—.

Bodegas Almodadén (1)

En 1915 el viticultor JOSÉ GONZÁLEZ GRANADOS montó algunas botas en unas instalaciones en Mesas de Asta para almacenar los vinos elaborados procedentes de sus 40 ha de viñedos —Matamoros Grande, Matamoros Chico y San Rafael— del pago Almodadén —entre los pagos Carrascal y Macharnudo—.

El negocio lo sigue su hijo JUAN GONZÁLEZ SILLERO, que adquiere en 1982 en el jerezano Barrio de Santiago —Jardinillo, 16— las antiguas instalaciones de la fábrica de precintos metálicos E. Rivelott —fundada en 1896— para dedicarse a la elaboración, almacenamiento y crianza de vinos con el nombre de Bodegas Almodadén (Juan González Sillero, S.A.).

El negocio lo continúan sus hijos JOSÉ y JUAN GONZÁLEZ SALGUERO.



Fachada de las Bodegas Almodadén en la calle Jardinillo, 6

A la entrada de la bodega se podía leer en un cartel "Por favor, no fume. Su salud se lo agradecerá. Un vaso de Fino Paquiro te sentará mejor. Gracias".

Poseían 40 ha de viñedo en el pago Almocadén —suelos de albariza— de la variedad Palomino.

Las marcas de los vinos son Almocadén, Caletero y Fino Paquiro. También elabora vinagres de Jerez y brandis de Jerez.

Bodegas Tradición adquirió algunos de sus viejos amontillados descubiertos por PEPE BLANDINO.

(1) En el **Diccionario de la Lengua Española** de la Real Academia de la Lengua se define **almocadén** (Del ár. hisp. *almuqaddám*, y este del ár. clás. *muqaddam*). 1. m. En la milicia antigua, caudillo o capitán de tropa de a pie. || 2. m. En Marruecos, autoridad subalterna que en la ciudad viene a ser como alcalde de barrio; en las tribus del campo tiene a su cargo una de las fracciones en que cada una de ellas se divide, y en el Ejército es a modo de sargento.

Bajo este nombre eran conocidos los guardas de viñas en Jerez.

El vizcondado de Almocadén es un título nobiliario español creado por el rey Alfonso XIII en favor de MANUEL DE DOMEQ Y NÚÑEZ DE VILLAVICENCIO, hijo de la I marquesa de Domecq d'Usquain y hermano del I marqués de Casa Domecq, mediante Real Decreto del 1 de marzo de 1926 y despacho expedido el 21 de junio del mismo año. Su nombre se refiere al pago de Almocadén de Jerez de la Frontera.

Bodegas Manuel Paz Varela



El gallego MANUEL PAZ RIVERA (1815-????), casado con MARÍA PARTIDA NEGRETE (1817-1905), fundó en Jerez (1860) una tonelería. Sus hijos ANTONIO (1860-1927) y JOSÉ PAZ PARTIDA (1862-1942) siguieron con el oficio. La tonelería se llamó Paz Hermanos, Meana y Paz, A. Paz Varela y Cía. S. en C. En los documentos aparecen fundadas en 1860.

JOSÉ PAZ PARTIDA (1862-1942) se casó con MERCEDES VARELA CORRALES (1862-1930); del matrimonio nacieron LUIS (1901-1989) —médico jefe de la Sección de Epidemiología del Laboratorio Municipal hasta su cese en 1936—, ARTURO (1899-1979) —se casó con PILAR PASAMAR MINGOTE (1899-1996), su hija fue la poetisa gaditana PILAR PAZ PASAMAR (1932-2019), ANTONIO —continuó con la tonelería— y MANUEL PAZ VARELA (01/12/1886-Jerez, 26/04/1951), se casó con FRANCISCA GÉNERO FERNÁNDEZ, tuvieron tres hijos, LUIS, MERCEDES y MARÍA PAZ GÉNERO. Vivió en Cádiz (1912), Zaragoza (1927) y, finalmente, en Jerez. Comenzó el negocio de cosechero, almacenista y exportador de vinos de Jerez, primero, en el viñedo de la finca familiar, Villa Mercedes, en las inmediaciones del Parque González Hontoria —donde se construyó (1903) un templetemerendero de fundición y dos plantas, hoy situado en la Alameda Vieja, por donación de la familia al Ayuntamiento en 2009— y después en las bodegas de las calles Rosario, Clavel y Las Angustias. Compraron la viña La Generala en el pago Macharnudo, cerca de la viña El Majuelo. Regentó el bar El Gallo Azul —edificio regalo de Bodegas Pedro Domecq a Jerez, obra del arquitecto sevillano ANÍBAL GONZÁLEZ ÁLVAREZ-OSSORIO (1876-1929) e inaugurado en 1929—. A su muerte (1951) se vendieron las bodegas y algunas de sus marcas fueron adquiridas por Bodegas Internacionales de Rumasa.

VINOS

Sus vinos están amparados por la D.O. Jerez-Xérès-Sherry.

► Fino Lígures

- **Elaborador:** Bodegas Lígures, S.L.
 - ▶ Año de fundación: 2021
 - ▶ Domicilio social: Cerro, 8.- Mesa de Asta (Jerez de la Frontera).
 - ▶ Superficie total del viñedo:
 - ▶ Parque de vasijas:
- **Marca:** Fino Lígures
- **Figura de protección:** D.O. Jerez-Xérès-Sherry
- **Zona de producción/Región:** Marco del Jerez
- **Tipo de vino:** Generoso. Seco. Fino.
- **Varietades:** 100% Palomino Fino
- **Vitivinicultura:** Envejece bajo el velo de flor, una capa de levadura natural, en barricas de roble americano por el sistema de solera y criaderas. Este vino se encabeza con alcohol hasta conseguir los 15º necesarios para favorecer el desarrollo del velo de flor que deberá estar presente durante toda la crianza.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 15% vol.
 - ▶ Densidad relativa:

- ▶ pH:
- ▶ Acidez volátil (ácido acético): < 0,25 g/L
- ▶ Acidez total (ácido tartárico): 3.5 g/L
- ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
- ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
- ▶ Azúcar (glucosa + fructosa): < 1 g/L
- ▶ Glicerina: < 2 g/L

● **Ingredientes:**

● **Vejez media:** 2 años.

● **Añada:**

● **Notas de cata:**

- ▶ Visual: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.
- ▶ Olfativa: Aromas punzantes, delicados, con notas de masa fresca de pan e hierbas del campo.
- ▶ Gustativa: Seco, delicado, fresco y ligero. Recuerdos almendrados. Toque salino.

● **Maridajes:** Tapas tradicionales (jamón, embutidos, aceitunas, almendras, quesos suaves). Mariscos y pescados (ostras, gambas, salazones, adobos, encurtidos). Frituras. Comidas asiáticas (.).

● **Servicio:** 6-8º C

● **Alérgenos:** Sulfitos.

● **Datos nutricionales:**

▶ **Valor energético:**

▶ **Grasas:**

—Saturadas:

▶ **Hidratos de carbono:**

—Azúcares:

▶ **Proteínas:**

▶ **Sal:**

● **Envase:** Botella jerezana negra de 75 cL

▶ **Amontillado Lígures**

● **Elaborador:** Bodegas Lígures, S.L.

▶ Año de fundación: 2021

▶ Domicilio social: Cerro, 8.- Mesa de Asta (Jerez de la Frontera).

▶ Superficie total del viñedo:

▶ Parque de vasijas:

● **Marca:** Amontillado Lígures

● **Figura de protección:** D.O. Jerez-Xérès-Sherry

● **Zona de producción/Región:** Marco del Jerez

● **Tipo de vino:** Generoso. Seco. Amontillado.

● **Variedades:** 100% Palomino Fino

● **Vitivinicultura:** Fase inicial bajo velo en crianza biológica. Desaparición de la flor. Crianza oxidativa. Sistema de criaderas y solera.

● **Datos analíticos:**

▶ Alcohol: 17% vol.

▶ Densidad relativa:

▶ pH:

▶ Acidez volátil (ácido acético): < 0,8 g/L

▶ Acidez total (ácido tartárico): 4-6 g/L

▶ Sulfuroso total (SO₂T):

▶ Sulfuroso libre (SO₂L):

▶ Azúcar (glucosa + fructosa): < 1 g/L

▶ Glicerina: 3-5 g/L

● **Ingredientes:**

● **Vejez media:**

● **Añada:**

● **Notas de cata:**

▶ Visual: Ámbar con reflejos dorados.

▶ Olfativa: Notas de frutos secos (almendras y avellanas). Aromas complejos de madera y vainilla.

▶ Gustativa: Seco. Toques salinos. Notas de frutos secos y madera. Acidez equilibrada. Persistente.

● **Maridajes:** Consomés y caldos. Carnes blancas, setas, pescados grasos y quesos curados. Cocinas exóticas (tailandesa, hindú).

● **Servicio:** 12-14º C

● **Alérgenos:** Sulfitos.

● **Datos nutricionales:**

▶ **Valor energético:**

▶ **Grasas:**

—Saturadas:

▶ **Hidratos de carbono:**

—Azúcares:

▶ Proteínas:

▶ Sal:

●Envase: Botella jerezana negra de 75 cL

▶ Oloroso Liguere

●Elaborador: Bodegas Liguere, S.L.

▶ Año de fundación: 2021

▶ Domicilio social: Cerro, 8.- Mesa de Asta (Jerez de la Frontera).

▶ Superficie total del viñedo:

▶ Parque de vasijas:

●Marca: Oloroso Liguere

●Figura de protección: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

●Zona de producción/Región: Marco del Jerez

●Tipo de vino: Generoso. Seco. Oloroso.

●Variedades: 100% Palomino Fino

●Vitivinicultura: Encabezamiento inicial a 17,5% vol. alcohol. Crianza oxidativa. Proceso de concentración por pérdida de agua. Sistema de criaderas y solera.

●Datos analíticos:

▶ Alcohol: 18% vol.

▶ Densidad relativa:

▶ pH:

▶ Acidez volátil (ácido acético): < 0,8 g/L

▶ Acidez total (ácido tartárico): 4-6 g/L

▶ Sulfuroso total (SO₂T):

▶ Sulfuroso libre (SO₂L):

▶ Azúcar (glucosa + fructosa): < 1 g/L

▶ Glicerina: 8-10 g/L

●Ingredientes:

●Vejez media:

●Añada:

●Notas de cata:

▶ Visual: Ámbar oscuro.

▶ Olfativa: Notas tostadas, vegetales y balsámicas. Aromas a frutos secos de cáscara (nuez). Recuerdo a trufa y cuero.

▶ Gustativa: Sabroso. Potente. Redondo. Mucho cuerpo. Notas de madera noble.

●Maridajes: Quesos muy curados (idiazábal, parmigiano, gouda). Ventresca de atún. Carnes gelatinosas (caza, estofados de carne, rabo de toro, osobuco).

●Servicio: 12-14° C

●Alérgenos: Sulfitos.

●Datos nutricionales:

▶ Valor energético:

▶ Grasas:

—Saturadas:

▶ Hidratos de carbono:

—Azúcares:

▶ Proteínas:

▶ Sal:

●Envase: Botella jerezana negra de 75 cL

▶ Cream Liguere

●Elaborador: Bodegas Liguere, S.L.

▶ Año de fundación: 2021

▶ Domicilio social: Cerro, 8.- Mesa de Asta (Jerez de la Frontera).

▶ Superficie total del viñedo:

▶ Parque de vasijas:

●Marca: Cream Liguere

●Figura de protección: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

●Zona de producción/Región: Marco del Jerez

●Tipo de vino: Generoso de licor. Dulce. Cream

●Variedades: Palomino Fino + Pedro Ximénez

●Vitivinicultura: Mezcla o cabeceo de oloroso con pedro ximénez. Crianza oxidativa. Sistema de criaderas y solera.

●Datos analíticos:

▶ Alcohol: 18% vol.

▶ Densidad relativa:

- ▶ pH:
- ▶ Acidez volátil (ácido acético): < 0,8 g/L
- ▶ Acidez total (ácido tartárico): 3-5 g/L
- ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
- ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
- ▶ Azúcar (glucosa + fructosa): 115-140 g/L
- ▶ Glicerina:

● **Ingredientes:**

● **Vejez media:**

● **Añada:**

● **Notas de cata:**

- ▶ Visual: Caoba oscuro, con reflejos ámbar.
- ▶ Olfativa: Notas de frutos secos (nueces y almendras). Aromas dulces (pasas, dátiles, toques de caramelo, miel). Recuerdos tostados.
- ▶ Gustativa: Suave, dulce y aterciopelado. Con cuerpo. Equilibrio acidez-dulzor. Sabor a caramelo, higos, pasas y nueces. Muy persistente.

● **Maridajes:** Aperitivo con hielo. Quesos azules, foie gras, repostería, postres con frutos secos y frutas (higos, ciruelas). Postre.

● **Servicio:** 10-12° C

● **Alérgenos:** Sulfitos.

● **Datos nutricionales:**

▶ **Valor energético:**

▶ **Grasas:**

—Saturadas:

▶ **Hidratos de carbono:**

—Azúcares:

▶ **Proteínas:**

▶ **Sal:**

● **Envase:** Botella jerezana negra de 75 cL

▶ **Vermú Ligurús Blanco**

Alcohol: 15% vol.

Vino base: Fino.

Botánicos:

Elaboración: Sistema de criaderas y solera.

▶ **Vermú Ligurús Roja**

Alcohol: 15% vol.

Vino base: Fino.

Botánicos:

Elaboración: Sistema de criaderas y solera.

MENÚ

Entrantes

Tomates corazón de buey aliñados
 Chacinas de "El Cotito" (butifarra, chorizo ibérico y morcilla de hígado de cerdo)
 Chocos fritos
 Adobo frito
 Patatas aliñadas con caballa

Plato principal

Garbanzos con langostinos

Postre

Café de pucherete
 Pastas de té

Bodega

Vermú Ligurú Blanco y Rojo, Jereces Ligures (Fino, Oloroso, Amontillado y Cream) y LicriICE

Obsequio

Catavino serigrafiado de Bodegas Ligures

ooooo00000ooooo