



www.bodegascampos.com

Queridos amigos,

A continuación, detallamos los productos que ponemos a su disposición para que puedan seguir disfrutando de Bodegas Campos en casa.

Este servicio comenzará el miércoles 16 de diciembre; podrán realizar su pedido en el correo electrónico reservas@bodegascampos.com donde deben facilitarnos: pedido detallado, nombre completo, teléfono de contacto, fecha y modo de entrega o recogida.

Los pedidos deben realizarse de lunes a jueves y el reparto o recogida tendrán lugar los viernes y sábados solo en horario de 10,00 a 12,00 h. En caso de recogida en Bodegas Campos, le obsequiaremos con una botella de vino blanco o cava.

Para los días 24 y 25 de diciembre, la fecha límite para hacer el pedido será el día 22 por la mañana y el día de recogida o entrega será el día 23 en horario de 10.00 a 12.00.

Para los días 31 y 1 de diciembre, la fecha límite para hacer el pedido será el día 29 por la mañana y el día de recogida o entrega será el día 30 en horario de 10.00 a 12.00 horas.

Para los días 5 y 6 de enero, la fecha límite para hacer el pedido será el día 4 por la mañana y el día de recogida o entrega será el día 5 en horario de 10.00 a 12.00 horas.

El medio de pago puede ser en efectivo o con tarjeta. El pedido mínimo debe de ser de 30€. En caso de ser servicio, de entrega fuera de Córdoba capital, cambiarán las condiciones de contratación.

El pedido vendrá acompañado de un dossier donde pondrán ver la carta completa especificando ingredientes, alérgenos y modo de elaboración y termine de cada plato. También podrán acceder a nuestro canal de [YOUTUBE](#) (a partir del próximo miércoles 16 de diciembre) donde podrán ver unos videos explicativos de como proceder con la elaboración de cada plato.

Para cualquier duda o consulta, puede contactar con nosotros en el 628176005 de lunes a viernes de 11.00 a 18.00.



BODEGAS CAMPOS “COMO EN CASA”

APERITIVOS

RULADA DE ESPINACAS	0,90€
BRICK DE LANGOSTINOS	0,90€
BRICK DE RABO	0,90€
EMPANADILLA DE SOBRASADA	0,90€
FAJITA DE POLLO	0,90€
QUESADILLA DE SETAS	0,90€
QUICHE DE PIQUILLO	0,90€
SANDWICH CLUB	0,90€
TORTILLA DE ESPINACAS	0,90€
CROQUETAS DATILES Y BACON	0,90€
CROQUETAS DE BOLETUS	0,90€
PINCHO DE MIGAS	0,90€
ROLLITO VIETNAMITA	0,90€
PICATOSTE DE GAMBAS	0,90€



CADA BOLSITA DE APERITIVO

7,20 €

*PEDIDO MINIMO 8 UNIDADES DE CADA VARIEDAD (BOLSITA)

ENTRANTES

ENSALADILLA CON VENTRESCA Y LANGOSTINOS	10,00€
PATE DE PERDIZ CON SUS TOSTAS	14,00€
MAZAMORRA CON CARPACCIO DE GAMBA	11,00€
PISTO CON VERDURAS DE LA HUERTA	8,00€
MILHOJAS DE SALMON, GAMBAS Y QUESO	10,00€
MILHOJAS DE FOIE Y MANZANA	11,00€

www.bodegascampos.com



TERMINES

PIERNA DE CORDERO LECHAL	16,00€
RAVIOLI DE CARRILLADA	10,00€
RAVIOLI DE BACALAO, SEPIA Y GAMBAS	10,00€
PULARDA RELLENA CON EMULSIÓN DE CIRUELAS	10,50€
CARRILLADA DE IBERICO	10,50€
MOGOTE IBERICO	9,50€



POSTRES

MILHOJAS DE QUESO	5,50€
TARTA DE CHOCOLATE	5,50€



BODEGA

FINO LOS AMIGOS. D.O. MONTILLA-MORILES 100% Pedro Ximénez. Bodega Hnos. Gracia.	6,00€
FINO GRAN BARQUERO. D.O. MONTILLA-MORILES 100% Pedro Ximénez, fermentación natural. Bodega Pérez Barquero.	12,00€
TINTO BERONIA CRIANZA. D.O.Ca. RIOJA 91% Tempranillo, 8% Garnacha, 1% Mazuelo 12 meses en barrica de roble americano y francés.	8,00€
TINTO VEGA REAL EL EMPECINADO. D.O. RIBERA DEL DUERO 100% tinta del país. 13 meses en barricas de roble americano y francés.	13,00€
BLANCO FINCA LA CAÑADA VERDEJO. D.O. MONTILLA-MORILES Verdejo. Bodegas Pérez Barquero.	6,00€
BLANCO VIÑA VERDE. D.O. MONTILLA-MORILES Pedro Ximénez, Baladí, Airén y Moscatel. Bodega Gracia Hnos.	8,00€
CHAMPAGNE MOET & CHANDON. A.O.C CHAMPAGNE Meunier, Pinot Noir y Chardonnay. Bodega de Moët et Chandon.	34,00€
CAVA DUO BRUT NATURE Macabeo 50% Parellada 50%. Bodega Castellblanch	5,50€

*PRECIOS CON IVA INCLUIDO

www.bodegascampos.com

