



La cocinera Blanca Rodríguez, en la bodega del restaurante Rodi de Fuendejalón.

## Menú degustación y tapas en el restaurante Rodi de Fuendejalón

**E**l restaurante Rodi de Fuendejalón -carretera de Pedrola-Tabuenca, 7; teléfono 976 862 039- ofrece estos meses de verano un menú degustación como establecimiento asociado a la Ruta de la Garnacha. Los platos se armonizan con vinos de la Denominación de Origen Campo de Borja. El precio por persona es de 25 euros.

Otra de sus propuestas gastronómicas es una visita a la antigua

bodega familiar excavada en los cabezos de Fuendejalón, con degustación de tres tapas y tres vinos de esta zona por 12 euros. Es una propuesta muy adecuada para grupos de en torno a las 12 personas. Más información en la página web del establecimiento: [www.restauranterodi.com](http://www.restauranterodi.com).

El Rodi está gestionado por las hermanas Blanca y Mari Rodríguez. La primera se ocupa de la cocina elaborando recetas con raíces tradicionales pero buscando un toque distintivo

que dé personalidad al establecimiento. Mari está al frente de la sala y de la barra.

En los platos y menús se nota la utilización de materias primas de la máxima calidad, con productos de cercanía como el aceite de oliva virgen extra, vinos de la D. O. Campo de Borja y otros de temporada, como setas, caza o verduras. Los platos se adaptan a las personas con intolerancias alimentarias al gluten o a la lactosa. También para vegetarianos.

**J. L. S.**