



## GASTRONOMIA WINE FANDANGO

Os ofrezco una selección de platos cuidados y pensados para el disfrute alrededor de una mesa, como más nos gusta. El Mar y la Tierra son caprichosos, por eso me marcan tenazmente el camino y solo así consigo que mi cocina refleje lo que soy; espero que ésto solo sea el comienzo de una buena sobremesa...

*Aitor Esnal*

### COMPARTIR ES DE SABIOS...

Ensalada de escarola frisé, beicon y nueces a la vinagreta de mostaza

Pasta con peras de Ricón de Soto, queso azul gorgonzola y hierbas frescas

Nuestras croquetas cremosas de jamón Duroc

### CARNES Y PESCADO A ELEGIR...

Chuleta de vaca deshuesada y a la brasa con pimientos del piquillo confitados

Bacalao a la plancha con ragú de hortalizas y aceite de perejil

Costilla de cerdo Char siu sobre seta de cardo salteada y manzana CRU

### A NADIE LE AMARGA UN DULCE!

Mousse de yogur natural con frutos rojos al vino tinto

Brownie de chocolate y avellanas, miel de chocolate blanco y helado de vainilla

**P.V.P 30 € IVA INCLUIDO**

El menú incluye un servicio de pan, agua y vino Hacienda López de Haro Crianza



Vegetariano



Sin Lactosa



Sin Gluten



GUTEN APPETIT

GOOD APPETITE

BON APPÉTIT

BUEN PROVECHO