



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...

Burrata fresca, tomate confitado con hierbas, ensalada de hojas tiernas y mostaza

Pasta con Peras de Rincón de Soto, queso azul gorgonzola y hierbas frescas

Pulpo asado a baja temperatura, cremoso de patata y tierra de olivas negras

Nuestras Croquetas cremosas de jamón Duroc

CARNES Y PESCADO A ELEGIR...

Solomillo de vaca a la brasa con terrina de patata

Atún rojo a la brasa con dashi de sus espinas y crujiente de arroz

Magret de pato con seta de cardo thai y manzanas salteadas

UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

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

Torrija de pan brioche caramelizada con sopa de coco y su helado

P.V.P 40 € IVA INCLUIDO

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



Vegetariano



Sin Lactosa



Sin Gluten



GUTEN APPETIT

GOOD APPETITE

BON APPÉTIT

BUEN PROVECHO