



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

SNACKS PARA ABRIR BOCA;

Sopa de espárragos con caviar y aceite de cebollino

COMPARTIR ES DE SABIOS...

Carpaccio de vaca con brotes tiernos de rucula, idiazábal y cítricos

Arroz meloso de chipirones y gambas, crema de codium y perejil

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

Nuestras Croquetas cremosas de jamón Duroc

CARNES Y PESCADO A ELEGIR...

Cochinillo deshuesado y asado sobre sándwich de piña y membrillo y tierra de miso

Rodaballo a la brasa con su refrito ligado de ajitos

Chuleta de vaca vieja a la brasa con guarnición de pimientos de Tricio (para 2 personas)

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



Vegetariano



Sin Lactosa



Sin Gluten



GUTEN APPETIT

GOOD APPETITE

BON APPÉTIT

BUEN PROVECHO