

WINE FANDANGO

Sitor Esnal

EL MENÚ DEGUSTACIÓN

.....

Cada día la visita al mercado y a nuestra huerta define lo que aquí os ofrecemos. El Mar y la Tierra son caprichosos, por eso me marcan tenazmente el camino; La Cocina del Sabor. Comenzamos este viaje por los sabores que he querido transmitir desde los recuerdos de infancia, aromas presentes y contrastes difíciles de crear...

2018 CARETOGARASHI

con salsa fría de tomate bravo

2018 AGUACHILE DE LUBINA SALVAJE A LA LLAMA

con crema de aguacate, tomates cherry y caviar cítrico

2018 ESPUMA DE QUESO GRANA PADANO

chorizo tartar, yema confitada y fritada de pimientos de Tricio

2018 ALCACHOFAS DE NUESTRA TIERRA

caldo ibérico, panceta confitada y acedera

2018 RODABALLO ASADO

acelgas salteadas y jugo marino emulsionado con ajo asado

2017 PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

glaseada en salsa char siu con verduras de invierno y tuberculos

2016 TARTA DE QUESO TRADICIONAL

con toffee de coco y helado de vainilla

2015 FONDANT DE CHOCOLATE

crema de café y granizado de whisky



EL MENÚ INCLUYE SERVICIO DE PAN, AGUA E IVA. NO INCLUYE BODEGA.

.....

En cumplimiento del reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.

