

WINE FANDANGO

Aitor Esnal

MENÚ GRACIANO

.....

Cada día la visita al mercado y a nuestra huerta define lo que aquí os ofrecemos. Disfrute, saboree y experimente la cocina que nos gusta, la que respeta la temporada, se apoya en la tradición y busca innovar.

ENTRANTES PARA COMPARTIR...

AGUACHILE DE CHICHARRO A LA LLAMA

con aguacate, tomates cherry y caviar cítrico

PUERROS ESCABECHADOS Y ASADOS A LA BRASA

Bonito Handmade, fresas, piparras y brotes frescos

PAD THAI: NOODLES AL WOK

con pollo, champiñones y aderezos tailandeses

NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS

de jamón Duroc y huevo cocido

PESCADO Y CARNE (A ELEGIR)

RODABALLO ASADO A LA BRASA

con su refrito ligado de ajos

COCHINILLO DESHUESADO Y ASADO

sobre salteado de seta de cardo, membrillo y brotes aliñados

¡UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

CHOCOLATE, CAFÉ Y WHISKY

fondant de chocolate, crema de café y granizado de whisky



.....
EL MENÚ INCLUYE IVA, SERVICIO DE PAN Y AGUA.
BODEGA: CAVA FRANCESC RICART Y EL PACTO, BODEGA CLASSICA

.....
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. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

