

WINE FANDANGO

Aitor Esnal

MENÚ ESTACIÓN DE INVIERNO

.....

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. La Cocina del Sabor.

ENTRANTES (A ELEGIR)

POCHAS GUIADAS AL MODO TRADICIONAL

con su guarnición de piparras

ENSALADA DE POLLO AL ORLY

tomates cherry, avellana snack y vinagreta de mostaza

BROCOLI Y GUISANTES SALTEADOS AL WOK

con huevo a 65°C y cremoso de patata

ARROZ MELOSO DE PULPO

y ragú de mejillones al cebollino

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

MERLUZA FRESCA DE PINCHO AL HORNO

sobre berza salteada al kimchee y sopa de maíz

BACALAO A LA PLANCHA

sobre falso risotto de verduritas y queso curado

ROTI DE CONEJO DESHUESADO

patata chafada, tuetanos vegetales y café

CHULETA DE VACA DESHUESADA Y ASADA

a la brasa con pimientos de Tricio confitados

.....

EL MENÚ INCLUYE SERVICIO DE PAN, AGUA Y POSTRE. BODEGA: HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA



BESUGO DEL CANTÁBRICO

a la brasa con su refrito ligado (para 5 pers.)

Supl/ persona 15 €

REY A LA BRASA

con su refrito de ajitos (para 2 pers.)

Supl/ persona 14 €

LUBINA SALVAJE A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 pers.)

Supl/ persona 20 €

.....
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.