

# 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 OSTRAS GALLEGAS

jugo de Kalamansi y cebolleta

### 2018 TATAKI DE SALMÓN NORUEGO FRESCO

quínoa aliñada con verduras y jengibre, mahonesa de lima

### 2018 POKE DE ATÚN ROJO BLUEFIN

con pimientos de tricio, piña asada y sichimi togarashi

### 2009 ARROZ NEGRO CREMOSO

con chipirones ligado al queso Idiazábal

### 2018 MORRO DE BACALAO CONFITADO

emulsión de su jugo, patata chafada y velo tostado

### 2018 SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA

sobre espinacas al vapor, caldo ligado y crema de zanahoria

### 2015 MANGO, MANGO Y MANGO

el "monocromo" del mango

### 2018 ESPUMA DE CHOCOLATE

malvavisco de fresas y helado de mandarina



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.

