

WINE FANDANGO

Itor Esnal

MENÚ ESTACIÓN DE OTOÑO

.....

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)

ENSALADA DE PIMIENTOS DE TRICIO CONFITADOS

queso fresco aliñado, brotes y costrones de pan

VAINAS Y GUISANTES SALTEADOS

con huevo a 65°C y cremoso de patata

GARBANZOS GUISADOS CON MORRITOS DE COCHINILLO

verduritas, miso blanco y AOVE

FALSO RISOTTO DE SETAS RIOJANAS

ligado con crema de queso curado

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

SALMÓN A LA PLANCHA

con salsa vizcaína y tuétanos vegetales

VENTRESCA DE ATÚN ASADA

con fritada de escabeches y acelga roja salteada

MAGRET DE PATO A LA BRASA

con verduras salteadas, salsa bigarade y compota de manzana

PICAÑA ASADA LA BRASA

con "Pimiento Riojano IGP" confitado

.....

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

EL SERVICIO EN TERRAZA INCREMENTARÁ EL PRECIO UN 10%



RODABALLO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 pers.)

Supl/ persona 16€

LUBINA SALVAJE A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 3 pers.)

Supl/ persona 20€

CHULETA DE VACA VIEJA A LA BRASA

con pimientos de Tricio confitados (para 2 pers)

Supl/ persona 10€

.....
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.