

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 **OSTRA GALLEGA**

jugo de Kalamansi y cebolleta

2019 **CARPACCIO DE VACA VIEJA**

crema de rúcula, parmesano y brotes

2019 **POKE DE ATÚN ROJO**

aguacate a la plancha y crema de maní

2019 **MIS HUEVOS FRITOS**

con patatas y chorizo riojano

2019 **CHIPIRONES A LA BRASA**

cebolleta tostada, guiso de sus patitas y AOVE

2019 **FILET MIGNON TOSTADO**

espinaca baby salteada con ajitos y jugo de carne reducido

2015 **MANGO, MANGO Y MANGO**

el "monocromo" del mango

45€

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

