

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...

PIMIENTO RIOJANO IGP

con anchoas de Santoña, ricotta aliñada y pistachos

TATAKI DE SALMÓN NORUEGO FRESCO

quínoa aliñada con verduras y jengibre, mahonesa de lima

RISOTTO DE CHIPIRONES EN SU TINTA

ligado con queso Idiazábal y caldo de rape

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

PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA

zanahorias baby a la plancha, salsa Char siu y rabanitos

¡UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

MANGO, MANGO Y MANGO

el "monocromo" del mango



EL MENÚ INCLUYE IVA, SERVICIO DE PAN Y AGUA.

BODEGA: CAVA FRANCESC RICART Y HACIENDA LÓPEZ DE HARO EDICIÓN LIMITADA (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.

