

WINE FANDANGO

Aitor Esnal

MENÚ TEMPRANILLO

.....

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...

ENSALADA DE BURRATA FRESCA

con tomate confitado, almendras y vinagreta de mostaza

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)

SALMÓN FRESCO MARINADO EN MISO

sobre patata chafada y aliñada con lima-jengibre

PATO Y SETA DE CARDO A LA BRASA

con papada de cerdo y aliños tailandeses

¡UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

BROWNIE DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

crema de café, arena de cacao y helado de vainilla



.....

EL MENÚ INCLUYE IVA, SERVICIO DE PAN Y AGUA.
BODEGA: 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.

