

# WINE FANDANGO

*Aitor Esnal*

## MENÚ GARNACHA

.....

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)

#### ATÚN ROJO A LA BRASA

caldo Dashi, guiso de quínoa y codium

#### SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA

con terrina de patata y beicon

### ¡UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

#### TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARMELIZADA

con sopa de coco y su helado de vainilla

45€

.....

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.

