

WINE FANDANGO

Aitor Esnal

MENÚ MALVASÍA

.....

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 QUESO DE CABRA CRUJIENTE

con manzana asada, vinagreta de avellanas y crujientes de beicon

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO MARINADAS EN CASA

berenjenas asadas, fresas y vinagreta de tomate concassé

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)

VENTRESCA DE ATÚN A LA BRASA

con salteado de noodles al estilo Thai y aguacate aliñado

SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA

con terrina de patata y beicon

ENTRECÔTTE DE VACA VIEJA A LA BRASA

con pimientos de Tricio confitados

¡UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA

con sopa de coco y su helado de vainilla

50€

.....

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.

