

# WINE FANDANGO

*Atos Esnal*

## MENÚ ESTACIÓN DE VERANO

.....

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. La Cocina del Sabor.

### ENTRANTES (A ELEGIR)

#### ENSALADA DE TOMATA RIOJANA Y VENTRESCA DE ATÚN ESCABECHADA

lascas de parmesano, cebolla criolla y vinagreta de pipirrana al miso

#### ARROZ CREMOSO CON BOLONESA DE CERDO PICANTE

salsa hoisin y cebollino

#### CREMA FRÍA DE MARMITAKO

piparras fritas, crudité de verduras y brotes

#### PISTO DE CALABACÍN Y BERENJENA

ñoquis y setas shimeji salteadas al ajillo con huevo a 65°C

### PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

#### BONITO DEL NORTE A LA BRASA

ensalada de quínoa y verduras con crema de guindillón

#### BACALAO ASADO A LA BRASA

ragú de cefalópodos con su tinta y crema de puerros de Entrena

#### TERRINA DE CODILLO DE CERDO ASADO AL HORNO

gratén de calabaza, hummus de pimientos de Tricio y su jugo reducido

#### CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO Y RELLENO

con queso de cabra, frutos secos, salsa española y escarola frisé

EL MENÚ INCLUYE SERVICIO DE PAN, AGUA Y POSTRE. BODEGA: HACIENDA LÓPEZ DE HARO EDICIÓN LIMITADA

30€

#### LUBINA SALVAJE A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 20€

#### RODABALLO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 personas)

Supl/ persona 20€

#### RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 20€

.....  
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.