

WINE FANDANGO

MENÚ ESTACIÓN DE INVIERNO

.....

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 LECHUGAS FRESCAS Y RICOTTA ADEREZADA

frutos rojos, alcaparrones, piñones, tomates cherry y vinagreta de miel mostaza

ARROZ CREMOSO DE PULPO Y CHORIZO ALEJANDRO

ligado a la crema de queso curado y all i oli ligera

ALUBIAS DE ANGUIANO GUIADAS AL MODO TRADICIONAL

guarnecidas con sus piparras y col ecológica al ajillo

BRÓCOLI, GUISANTES Y CALABACÍN SALTEADOS AL WOK

crema de patatas a la riojana y huevo 65°C

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

MERLUZA DE PINCHO ADEREZADA Y CRUJIENTE

sopa tailandesa, brotes y huevas de salmón

BAGALAO ASADO A LA BRASA

crema chili crup de cigalas y salpicón de mejillones

COSTILLA DE CERDO DUROC DESHUESADA Y ASADA

guiso de berza ecológica con morros de cerdo, chutney de piña y su jugo reducido

CHULETA DE VACA VIEJA DESHUESADA Y ASADA

pimientos de Tricio Marnal confitados

EL MENÚ INCLUYE SERVICIO DE PAN, AGUA Y POSTRE. BODEGA: HACIENDA LÓPEZ DE HARO DE SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

28€

LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 14€

RULO DE CORDERO ASADO

compota de manzana y pasas y puerros escabechados

Supl/ persona 10€

RAPE NEGRO ASADO A LA PLANCHA

con su refrito de ajos ligado (para 2 personas)

Supl/ persona 14€

.....
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.