

# WINE FANDANGO

## MENÚ ESTACIÓN DE PRIMAVERA

.....

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 QUESO FETA

pepino Sunomono, tomates cherry, avellanas, apio y confitura de tomate

#### FIDEUÁ DE MORCILLA DE BURGOS

crema de guindillón riojano y cebollino

#### POCHAS GUIADAS CON PULPO AL MODO TRADICIONAL

guarnecidas con sus piparras

#### VAINAS, GUISANTES Y HABAS SALTEADAS CON PANCETA DE CERDO ECOLÓGICA

crema de cebolleta, demi glass vegana y huevo a 65°C

### PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

#### RAYA ASADA A LA BRASA

berza encurtida, tomates secos y crema de nabo riojano con tamarindo

#### BACALAO ASADO

guiso de langostinos y crema de su foie ahumado

#### LAGARTO DE CERDO DUROC A LA BRASA

calabaza asada, alcachofas ecológicas, mojo riojano 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

26€

#### RODABALLO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 personas)

Supl/ persona 18€

#### LUBINA SALVAJE A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 18€

#### RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 personas)

Supl/ persona 18€

.....  
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.