

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 QUESO DE CABRA

tomates cherry, apio, lascas de jamón Duroc y vinagreta de miel y mostaza

ARROZ CREMOSO DE MORROS DE CERDO Y CALAMAR

ligado a la crema de queso curado y cebollino

GARBANZOS GUISADOS EN SALSA AMERICANA Y BACALAO

guarnecidos con sus piparras

GUISANTES, COLIFLOR Y SOLOMILLO DE PATO SALTEADOS AL WOK

patata chafada, mahonesa de soja y huevo a 65°C

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

VERDEL ASADO A LA BRASA

guiso de txangurro picante y caldo Dashi

RAYA ASADA A LA BRASA

ensalada de trigo sarraceno, seta de cardo y sopa de remolacha amarilla

SOLOMILLO DE CERDO DUROC ASADO

boniato, ajetes y crema agridulce de alubia pinta ecológica

CHULETA DE VACA VIEJA DESHUESADA Y ASADA

pimientos de Tricio confitados

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

34€

LUBINA SALVAJE A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 16€

RODABALLO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 personas)

Supl/ persona 16€

RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 personas)

Supl/ persona 16€

.....
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.