

# 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 LECHUGAS FRESCAS Y CHICHARRO A LA LLAMA

tomates cherry, berza y pepinos encurtido con vinagreta de miel y mostaza

#### ARROZ CREMOSO VERDURAS EN DOS TEXTURAS

ligado a la crema de queso curado y cebollino

#### ALUBIAS BLANCAS DE ANGUIANO GUIADAS AL MODO TRADICIONAL

guarnecidas con sus piparras

#### GUISANTES SALTEADOS AL WOK

guiso de patata al curry amarillo con pulpo y huevo a 65°C

### PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

#### CORVINA ASADA A LA BRASA

hinojo y peras salteadas, pak choi y parmentier aireada de chirivias

#### BACALAO A LA BRASA

sobre patata chafada con morros de cerdo y jamón ibérico y su pil pil de perejil

#### PRESA DE CERDO DUROC ASADA

guiso de trigo sarraceno con verduras y setas y pesto rojo

#### CARRILLERA DE VACA ASADA AL HORNO

puerros escabechados, crema de nabo y tamarindo con su jugo reducido

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

26€

#### 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€

.....  
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.