

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, QUESO FRESCO Y FETA

tomates cherry, avellanas snack, dátiles y confitura de tomate

RISOTTO DE SETAS RIOJANAS

ligado con queso curado y cebollino

POCHAS GUIADAS CON PULPO AL MODO TRADICIONAL

guarnecidas con sus piparras

VERDURAS SALTEADAS AL WOK CON JAMÓN IBÉRICO

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

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

RAYA ASADA A LA BRASA

crema de patatas a la riojana, guiso de orejas de cerdo y piparras

BACALAO ASADO

guiso de verduras y sus pieles crujientes

TERRINA DE CERDO DUROC A LA PLANCHA

patata confitada, alcachofas ecológicas, mole poblano 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€

RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 personas)

Supl/ persona 18€

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€

.....
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.