

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 SALMÓN CURADO

queso fresco, pasas, confitura de peras, tomates cherry y vinagreta de miel y mostaza

ARROZ CREMOSO DE PULPO Y CALAMARES

ligado a la crema de queso curado con all i oli ligero y cebollino

POCHAS GUIADAS AL MODO TRADICIONAL

guarnecidas con sus piparras

VERDURAS SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL WOK

parmentier trufada y huevo 65°C

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

RAYA ASADA A LA BRASA

ragú de cigalas y langostinos, licuado de salicornia y germinados

BAGALAO ASADO A LA BRASA

guiso de morros de cerdo a la vizcaina, ñoquis y emulsión de ajo asado

SOLOMILLO DE PATO ASADO

seta de cardo salteadas con teriyaki, puerros ecológicos y mermelada de pera y jengibre

CHULETA DE VACA VIEJA DESHUESADA Y ASADA

pimiento de Tricio Marnal confitados

EL MENÚ INCLUYE SERVICIO DE PAN, AGUA Y POSTRE. BODEGA: HACIENDA LÓPEZ DE HARO DE SAN VICENTE DE LA SONSIERRA
1BOTELLA POR 3 PERSONA

28€

LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 14€

RODABALLO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 persona)

Supl/ persona 14€

RAPE NEGRO ASADO A LA PLANCHA

con su refrito de ajos ligado (para 2 pesonas)

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.