

# WINE FANDANGO

## MENÚ ESTACIÓN DE OTOÑO

.....

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 PEPINO SUNOMONO

perlas de mozarella, tomata ecológica riojana, costrones y vinagreta de pipirrana

#### ARROZ CREMOSO DE LENGUA DE VACA Y SETAS PORTOVELLO

ligado con crema de queso y cebollino

#### LENTEJAS PARDINAS GUIADAS AL MODO TRADICIONAL

espuma de ajo asado y piparras

#### GUISANTES Y ÑOQUIS SALTEADOS AL WOK

pak choi a la plancha, velouté de jamón ibérico y huevo a 65°C

### PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

#### BONITO DEL NORTE SOASADO

ensalada de bulgur, crema de cebolleta y manzana con piparras fritas

#### BAGALAO ASADO A LA BRASA

guiso de sus callos a la vízcaina y salsa de tomate ecológico con carabineros

#### CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL ASADO

relleno de queso de cabra y frutos secos, patata confitada y salsa bordalesa

#### CHULETA DE VACA 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

28€

#### RODABALLO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 16€

#### LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 16€

#### RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos (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.