

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 Y QUESO DE CABRA

pepino sunomono, jamón cocido y macerado, tomates cherry y vinagreta de tartufata

PASTA SALTEADA CON POLLO, ESPINACAS Y SETAS RIOJANAS

ligado a la crema de queso curado y cebollino

ALUBIAS DE ANGUIANO GUIADAS AL MODO TRADICIONAL

calamares en su tinta y aceite de piparras

VAINAS, GUISANTES Y ÑOQUIS SALTEADOS AL WOK

caldo Dashi y huevo 65°C

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

BONITO DEL NORTE ASADO A LA BRASA

boniato y berenjena, crema de porrusalda y vinagreta de pistachos

GALLO DE SAN JUAN DE LUZ ASADO A LA BRASA

ragú de pulpo y caldo tostado de espinas

PRESA DE CERDO ECOLÓGICO RIOJANO ASADA

pastel de patata y mole poblano

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 (UNA BOTELLA POR CADA 3 PERSONAS)

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€

BOLETUS EDULIS SALTEADOS

huevo a 65°C, crema de foie y sus virutas

Supl/ persona 8€

.....
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.