

WINE FANDANGO ES MUNDIAL

SUGERENCIAS DEL MERCADO

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 personas)

supl/persona 14€

BOLETUS EDULIS SALTEADOS

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

supl/persona 8€

MENÚ ESTACIÓN

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 pistacho

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 (UNA BOTELLA POR CADA 3 PERSONAS):

Hacienda López de Haro Crianza (Tinto, D.O.Ca. Rioja)
Hacienda López de Haro Blanco (Blanco, D.O.Ca. Rioja)
Hacienda López de Haro Rosado (Rosado, D.O.Ca. Rioja)
Bardos Verdejo (Blanco, D.O. Rueda)
Libalis Semidulce (Blanco, Calahorra)
Libalis Frizz (Blanco, Calahorra)
Crysard Riesling (Blanco, Calahorra)

