

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

MERLUZA DE PINCHO A LA BRASA

ragú de langostinos y crema de anchoas del Cantábrico

MAGRET DE PATO ASADO

setas salteadas con salsa teriyaki y crema de guindillón

CHULETA DE VACA VIEJA DESHUESADA Y ASADA

pimientos de Tricio Marnal con itados

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)

42€