

# WINE FANDANGO

*Aitor Esnal*

## MENÚ ESPECIAL NAVIDAD I

.....

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.

### UN APERITIVO PARA ABRIR BOCA...

#### BOMBÓN DE CHULETA A LA LLAMA

con mermelada de chiles y queso de cabra

### ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA...

#### COGOLLOS ASADOS CON ANCHOAS MARINADAS EN CASA

mahonesa de anchoas, granada y beicon

#### SASHIMI MI CUIT DE PEZ ESPADA Y GAMBA BLANCA

quínoa aderezada, emulsión de lima y cebollino

#### NECORAS GALLEGAS

cocidas de manera tradicional

#### NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS

de jamón Duroc y huevo cocido

### PESCADO Y CARNE

#### RAPE EN SALSA VERDE DE MEJILLONES

con ragú de langostinos y chiffonade de hojas verdes

#### CARRILLERA DE VACA ASADA A BAJA TEMPERATURA

espinaca baby salteada con ajitos, boniato y jugo de carne reducido

46€

.....

EL MENÚ INCLUYE IVA

.....  
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.

