

# WINE FANDANGO

*Aitor Esnal*

## MENÚ ESPECIAL NAVIDAD II

.....

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...

#### OSTRA GALLEGA

con aliño de kalamansi y salsa de soja especial

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

#### ENSALADILLA THAI DE LANGOSTINOS

mahonesa de jengibre y cebollino

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

quínoa aderezada, emulsión de lima y cebollino

#### NÉCORAS GALLEGAS

cocidas de manera tradicional

#### SAMOSAS DE POLLO Y CÚRCUMA

con mahonesa de miso, miel y lima

### PESCADO Y CARNE

#### ATÚN ROJO ENCEBOLLADO

patata chafada y aliñada, salsa de curry amarillo

#### PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA A BAJA TEMPERATURA

pimientos de Tricio confitados 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.

