

WINE FANDANGO

MENÚ ESTACIÓN DE PRIMAVERA

.....

Cada día la visita al mercado 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 ESCAROLA RIOJANA Y ATÚN ROJO

sésamo, pepino sunomono, peras de Rincón de Soto, tomates cherry y vinagreta de miel y mostaza

ARROZ CREMOSO DE CARRILLERAS DE VACA

ligado a la crema de queso curado y crema de ajo asado

ALUBIAS DE ANGUIANO GUIADAS AL MODO TRADICIONAL

guarnecidos con sus piparras

BRÓCOLI Y GUISANTES SALTEADOS AL WOK

jamón ibérico de bellota, garnazos ecológicos, romesco y huevo 65°C

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

BACALAO ASADO A LA BRASA

ensalada de quínoa y encurtidos con crema de almendras

VERDEL DEL CANTÁBRICO ASADO A LA BRASA

ragú de langostinos y crema de anchoas del Cantábrico

JARRETE DE CERDO DUROC ASADO AL HORNO

patata confitada, pesto rojo y su jugo reducido

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 1BOTELLA POR 3 PERSONA

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€

RAPE NEGRO ASADO A LA PLANCHA

con su refrito de ajos ligado (para 2 pesonas)

Supl/ persona 14€

.....
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.