

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 QUESO DE CABRA

sésamo, beicon, tomates cherry y vinagreta de tartufata

ARROZ CREMOSO DE PICADILLO RIOJANO

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

ALUBIAS DE ANGUIANO GUIADAS AL MODO TRADICIONAL

guarnecidos con sus piparras

TIMBAL DE VERDURAS ASADAS AL HORNO

romesco y huevo 65°C

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

BACALAO ASADO A LA BRASA

patata confitada y sus cocochas al pilpil de yuzu

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: HACIENDA LÓPEZ DE HARO DE SAN VICENTE DE LA SONSIERRA 1BOTELLA POR 3 PERSONAS

38€

LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 12€

RODABALLO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 persona)

Supl/ persona 12€

RAPE NEGRO ASADO A LA PLANCHA

con su refrito de ajos ligado (para 2 pesonas)

Supl/ persona 12€

.....
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.