

WINE FANDANGO

MENÚ GARNACHA

.....

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.

ENTRANTES PARA COMPARTIR...

ENSALADA DE SETAS CRUJIENTES

beicon asado, manzana CRU, frutos rojos y avellanas snack

VERDURAS SALTEADAS AL WOK

crema de patata, huevo a 65°C y aliños asiáticos

ARROZ MELOSO A LA MILANESA

mantecado en parmesano y piñones tostados

NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS

de jamón Duroc y huevo cocido

PESCADO Y CARNE (A ELEGIR)

BACALAO MARINADO EN MISO

sobre guiso de sus callos a riojana y emulsión de ajo asado

CHULETA DE VACA VIEJA DESHUESADA Y ASADA

con pimientos de Tricio Marnal confitados

¡UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

LEMON PIE VEGANO

cremoso de limón con su sorbete



.....

EL MENÚ INCLUYE IVA, SERVICIO DE PAN, AGUA Y VINO (UNA BOTELLA CADA TRES PERSONAS).
BODEGA: HACIENDA LÓPEZ DE HARO DE SAN VICENTE DE LA SONSIERRA Y HACIENDA LÓPEZ DE HARO BLANCO.

.....

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.

