

WINE FANDANGO ES MUNDIAL

MENÚ GRACIANO

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

STEAK TARTAR DE BUEY CORTADO A CUCHILLO

con su aliño tradicional y pan carasatu

HUEVOS ROTOS CON SETAS RIOJANAS

crema de ajo asada y huevo a 65°C

TIMBAL DE COCOCHAS DE BAGALAO

con su caldo reducido y brotes

NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS

de jamón Duroc y huevo cocido

PESCADO Y CARNE (A ELEGIR)

LOMO DE ATÚN ROJO ASADO A LA BRASA

con salsa riojana picante

SOLOMILLO DE VACA ASADO A LA BRASA

con graten dauphinois y compota de manzana y pasas

¡UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

FONDANT DE CHOCOLATE

sopa de chocolate blanco y su helado

EL MENÚ INCLUYE IVA, SERVICIO DE PAN Y AGUA.
BODEGA (UNA BOTELLA POR CADA 3 PERSONAS)

Hacienda López de Haro Crianza (Tinto, D.O.Ca. Rioja)
Hacienda López de Haro Blanco (Blanco, D.O.Ca. Rioja)
Hacienda López de Haro Rosado (Rosado, D.O.Ca. Rioja)
Bardos Verdejo (Verdejo, D.O. Rueda)
Libalis Semidulce (Blanco, Calahorra)
Libalis Frizz (Blanco, Calahorra)

58€