

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

PIMIENTOS DE TRICIO CONFITADOS

crema de patata, papada de cerdo glaseada y huevo a 65°C

ARROZ MELOSO DE VERDURAS

ligado a la crema de queso curado y romesco

NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS

de jamón Duroc y huevo cocido

PESCADO Y CARNE (A ELEGIR)

VENTRESCA DE ATÚN ASADA

ragú de cefalópodos, crema de de cebolleta y vinagreta de piñones

PRESA DE CERDO ECOLÓGICO ASADA A LA BRASA

verduras baby salteadas y su jugo reducido

¡UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

MERENGUE Y CRUMBRE

cremoso de mango y su sorbete

48€

.....

EL MENÚ INCLUYE IVA, SERVICIO DE PAN Y AGUA.

BODEGA: HACIENDA LÓPEZ DE HARO EDICIÓN LIMITADA (BODEGA CLASSICA) 1 BOTELLA POR 3 PERSONAS

.....
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.

