

WINE FANDANGO

MENÚ ESTACIÓN DE VERANO

.....

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. La Cocina del Sabor.

ENTRANTES (A ELEGIR)

ENSALADA DE LECHUGAS FRESCAS Y ANCHOAS MACERADAS EN CASA

tomates cherry, croutons, txaka a la donostiarra y vinagreta de miel y mostaza

ARROZ CREMOSO CON GUISO DE PEZ ESPADA

ligado con crema de queso curado y cebollino

POCHAS GUISADAS AL MODO TRADICIONAL

guarnecidas con sus piparras

VERDURAS Y SETAS RIOJANAS SALTEADAS AL WOK

crema de cúrcuma y huevo a 65°C

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

BACALAO ASADO A LA BRASA

crema de legumbres, salicornia y verduras escabechadas

RAYA MACERADA EN TANDORI Y ASADA

guiso de patata ecológica y coco al curry rojo, piña y rabanitos salteados

LAGARTO DE CERDO IBÉRICO ASADO

setas de cardo con trigo sarraceno, chiles verdes y compota de ciruela

CHULETA DE VACA 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

28€

RODABALLO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 16€

RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos ligado (para 2 personas)

Supl/ persona 16€

LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 16€

.....
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.