

WINE FANDANGO

MENÚ ESTACIÓN DE OTOÑO

.....

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 QUESO FRESCO BRIVIESCA

granada, tomates cherry, pepino sunomono y vinagreta de yogurt

ARROZ CREMOSO DE SETAS SHIITAKE ECOLÓGICAS EN DOS TEXTURAS

ligado a la crema de queso curado y cebollino

GARBANZOS PEDROSILLANOS GUIADOS CON MORROS DE CERDO

guarnecidas con sus piparras

TIMBAL DE VERDURAS ASADAS AL HORNO

crema de pimientos de tricio y lascas de jamón duroc

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

TXITXARRO ASADO A LA BRASA

guiso de verduras y caldo tostado de espinas

MERLUZA DE PINCHO A LA BRASA

ragú de txangurro con quínoa y salsa americana

SOLOMILLO DE CERDO DUROC ASADO A LA BRASA

parmentier de calabaza, setas salteadas y cebolleta asada

CHULETA DE VACA VIEJA 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 14€

LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 14€

RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

Supl/ persona 14€

.....
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.