

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 VENTRESCA DE ATÚN ESCABECHADA EN CASA

queso feta, tomates cherry, nueces ecológicas y vinagreta de miel y mostaza

ARROZ CREMOSO DE SECRETO DE CERDO ASADO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

ligado a la crema de queso curado y cebollino

POCHAS GUIADAS AL MODO TRADICIONAL

guarnecidas con sus piparras

BRÓCOLI, BORRAJA Y GUISANTES SALTEADOS AL WOK

crema de tupinambo y peras con huevo a 65°C

PESCADOS Y CARNES (A ELEGIR)

GALLO DE SAN JUAN DE LUZ ASADO

guiso de pulpo y mejillones

BAGALAO ASADO A LA BRASA

crema de su foie ahumado, patata parisina y tuétanos vegetales escabechados

CARRILLERAS DE CERDO ASADAS A LA BRASA

coliflor chafada con refrito de beicon, parmentier trufada y mahonesa de hierbas

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 ligado (para 2 personas)

Supl/ persona

16€

RAPE NEGRO ASADO 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.