

FENDO

RESTAURANTE

Bienvenidos a Fendo.

Este proyecto nace de una idea que nos ha acompañado desde siempre: **crear**.

Crear **con las manos**.

Crear **desde el oficio** aprendido desde jóvenes.

Crear **con el respeto** más profundo hacia la tierra que nos rodea.

Nuestro nombre significa “haciendo, creando” en aragonés, y esa palabra guía cada una de nuestras decisiones.

Fendo no existiría sin la madera, la naturaleza y los elementos que nos inspiran: el fuego, la esencia honesta de la materia prima, y la tradición reinterpretada con cuidado y respeto.

Tampoco existiría sin las manos de quienes nos rodean: artesanos, ganaderos, agricultores, viticultores y amigos que comparten la misma filosofía de vida.

En Fendo queremos unir cocina, identidad y memoria para contaros quiénes somos a través de cada plato y cada copa.

Gracias por estar aquí y por formar parte de este camino que comenzamos con tanta ilusión.



EJECUTIVO[©] DEL DÍA

PRIMER ACTO (APERITIVOS)

PANI PURI RELLENO DE ENSALADILLA RUSA DE
ANGUILA AHUMADA

CROQUETA CASERA DE HUEVO FRITO Y TORREZNO

SEGUNDO ACTO (ENTRANTES)

REMOLACHA ENCURTIDA, POLVO DE ACEITE DE OLIVA,
TRUCHA MARINADA Y CALDO DE REMOLACHA E HINOJO

CREMA DE PUERRO, HUEVO A BAJA TEMPERATURA,
TEMPURA Y SALSA DE YEMA

TERCER ACTO (PLATO PRINCIPAL UNO A ELEGIR)

MERLUZA A BAJA TEMPERATURA, PIL PIL DE HIERBAS
AROMÁTICAS, MEJILLONES Y BERENJENA QUEMADA

O

ALBÓNDIGAS DE ENTRÉCULA DE TERNERA EN SU SALSA,
FOIE, CREMOSO DE APIO NABO Y SU ENSALADITA

CUARTO ACTO (POSTRE)

NAMELAKA DE CHOCOLATE NEGRO, CAMELO SALADO,
GANACHE DE CAFÉ Y TÉ CHAI LATTE

27€ I.V.A.
incluido.

**Alérgenos consultar al personal.*

**Bebida no incluida en precio.*