



# WINE FANDANGO

BY *Aitor Egnal*



ESTABLECIMIENTO	TIPO	JEFE DE COCINA	HORARIO
WINE FANDANGO	CARTA CASUAL	SUGAI LARRAZABAL	12:00 a 16:00 H. - 20:30 a 00:00 H.

Esta carta es mi versión más fandanguera de la gastronomía. En ella se plasman mis tres fundamentos de la cocina: la tradición, la innovación y la temporada. De esta manera, espero que disfrutes de estos platos creados para compartir grandes momentos con nosotros y espero que todo nuestro equipo haga de vuestra visita una experiencia al más puro estilo Wine Fandango. ¡Comenzamos!

## MIS ENTRANTES FANDANGUEROS

P.V.P

PALETA DE CERDO IBÉRICO PURO D.O. EXTREMADURA	18,00
BURRATA FRESCA, TOMATES CONFITADOS EN AOVE Y PEQUEÑA ENSALADA LECHUGAS FRESCAS	10,50
CORDONIZ ESCABECHADA CON CHALOTAS EN ENSALADA DE FRISÉ, COSTRONES Y MANGO ENCURTIDO	12,50
PULPO ASADO CON CREMA ESPUMOSA DE PATATA Y TIERRA NEGRA (MI HOMENAJE AL PULPO AL OLIVO)	20,00
SASHIMI DE ATUN ROJO MACERADO EN SALSA PONZU Y JENGIBRE	18,00

## WOK & ROLL

ALMEJAS SALTEADAS CON SALSA DE OSTRAS, LIMA Y JENGIBRE	16,00
ALCACHOFAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA CON LASCAS DE JAMON Y TRUFA	12,00
BOLETUS Y SETA DE CARDO AL WOK ADEREZOS TAILANDESES	12,00

## LAS FRITURAS

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DUROC	10,00
¡QUÉ BRAVAS LAS PATATAS!	6,00
CALAMARES FANDANGUEROS	10,00
VERDURAS EN TEMPURA CON WASABI Y PONZU	10,00

## PASTAS ITALIANAS VS. NOODLES

NOODLES CON SETA DE CARDO BBQ, SALSA CREMOSA DE BEICON Y QUESO IDIAZÁBAL	12,00
NOODLES ESTILO SOBA CON CARABINERO FLAMBEADO VERDURITAS, SETAS Y SOPA DE JENGIBRE Y CHILES	16,00
PAD THAI: LA TRADICIÓN TAILANDESA EN MI COCINA	18,00
PASTA CON PERAS DE RICON DE SOTO QUESO AZUL GORGONZOLA Y HIERBAS FRESCAS	12,00
GYOZAS RELLENAS DE POLLO CAMPERO Y VERDURITAS CON GLASEADO TRADICIONAL DE SU SALSA	12,00

## LAS TAPAS HANDMADE

P.V.P

TERNERA MELOSA SALTEADA	
HUMMUS DE GARBANZOS Y HIERBAS FRESCAS	3,50
ANCHOA MARINADA CON PIPERRADA Y FRESAS	3,00
PANNA COTTA DE BOLETUS	
PATA DE TERNERA GLASEADA Y CEBOLLA CRISPY	3,00
SPRING ROLL DE MORCILLA DE BRIVIESCA Y MANZANA ACIDA	3,00
LECHERILLAS DE CORDERO LECHAL	
SOBRE CEBOLLA CARAMELIZADA Y CREMA DE PIMIENTO	3,50
GUA BAO DE CARRILLERA DE CERDO DUROC	
SALSA ADEREZADA CON CHILES, LIMA Y CILANTRO	3,00
MINI BURGER DE CARNE DE TERNERA DE ENRIQUE CON TOMATE, BEICON Y QUESO	3,50

## LA BRASA: TRADICIÓN vs INNOVACIÓN

CHULETA DE VACA VIEJA A LA BRASA (PARA 2 PERSONAS)	45 €/kg
PATO Y SETA DE CARDO SOBRE COMPOTA DE PERA Y LASCAS DE IDIAZABAL	18,00
SOLOMILLO DE VACA ASADO, COMPOTA DE MANZANA Y TERRINA DE PATATA	22,00
COCHINILLO DESHUESADO Y ASADO SANDWICH DE PIÑA Y MEMBRILLO Y TIERRA DE MISO	20,00
LUBINA SALVAJE A LA ESPALDA (PARA 2 PERSONAS)	28 €/PERS
RODABALLO ASADO CON SU REFRITO LIGADO (PARA 2 PERSONAS)	24 €/PERS
RAPE A LA BRASA CON MEJILLONES GUISADOS Y CREMA DE ALGAS	24,00
BACALAO ASADO AL "SARMIENTO" SOBRE GUIISO MELOSO DE SUS CALLOS	18,00

## EL OBRADOR DEL PASTELERO

MANGO, MANGO, MANGO EL "MONOCROMO DEL MANGO"	6,50
TARTA DE QUESO TRADICIONAL CON TOFFEE DE COCO Y ALBARICOQUE LYO	5,50
EL TIRAMISÚ ESPONJOSO DE CACAO, CREMAS, CHOCOLATE CON AMARETO...	7,00
ARROZ CON LECHE CREMOSO AL MODO TRADICIONAL	5,00
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA CON SOPA DE COCO	6,00
FRESAS, SABORES ACIDULADOS Y CHOCOLATE TEXTURAS DE FRESAS EN UN PAISAJE OTOÑAL	7,00
CHOCOLATE, CAFÉ Y WHISKY FONDANT DE CHOCOLATE, CREMA DE CAFÉ Y GRANIZADO	7,00