

WINE FANDANGO

CARTA DE OTOÑO 2017

.....

Esta carta tiene un enfoque muy personal de la visión gastronómica que a través de los años he ido adquiriendo. Por una parte de dónde vengo, mi tierra natal, zona en la que el mar está presente en todos los aspectos. Por otra, la huerta, que aunque también está muy presente desde mi infancia, es ahora en La Rioja donde desarrollo más su potencial creativo. Y por último las aventuras y experiencias gastronómicas de mis acercamientos a otras culturas, como la japonesa o de mi viaje a Tailandia. Trato de enriquecer mi cocina con conocimiento, con sabores muy definidos y con la sensibilidad necesaria para no perder de vista en ningún momento el terruño.

¡BIENVENIDO!

Aitor Esnal



MIS ENTRANTES MÁS FANDANGUEROS

OSTRA DE ARCACHON MI CUIT con salsa ponzu, lima y AOVE (unidad)	5 €
CARPACCIO DE LANGOSTINOS con vinagreta de cítricos, almendras y jugo de sus corales	11 €
BURRATA FRESCA Y TOMATES CONFITADOS en AOVE y pequeña ensalada de lechugas frescas	11 €
PALETA DE CERDO IBÉRICO PURO D.O. Extremadura	18 €
ENSALADILLA DE QUÍNOA Y SALMÓN MIRIN BOSHI con pimientos de Tricio y guacamole	13 €
ALMEJAS GALLEGAS SALTEADAS AL WOK con salsa de ostras, lima y jengibre	16 €
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS de Jamón Duroc Alejandro Miguel	10 €
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA crema espumosa de patata y tierra negra	20 €
ATUN ROJO BALFEGÓ MACERADO en ponzu y ahumado al momento con vinagreta de mango	22 €

COCINA DEL SUDESTE ASIÁTICO

GYOZAS RELLENAS DE POLLO CAMPERO y verduritas con glaseado tradicional	12 €
CARABINERO FLAMBEADO noodles al estilo soba, setas y sopa de jengibre-chiles	16 €
PAD THAI la tradición tailandesa en mi cocina	18 €

.....

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. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.



LA BRASA TRADICIÓN vs INNOVACIÓN

CHULETA DE VACA VIEJA MADURA

asada a la brasa con pimientos de Tricio (para 2 personas)
kg

45 €

PATO Y SETA DE CARDO

sobre compota de pera y lascas de idiazabal

18 €

PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA

lacada en salsa char siu y verduritas salteadas

22 €

SOLOMILLO DE VACA ASADO

compota de manzana y terrina de patata

22 €

RODABALLO ASADO

con su refrito ligado (para 2 personas)

por persona

24 €

LUBINA SALVAJE A LA ESPALDA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

por persona

28 €

BACALAO ASADO AL "SARMIENTO"

sobre guiso meloso de sus callos a la vizcaína

18 €

EL OBRADOR DEL PASTELERO

TARTA DE QUESO TRADICIONAL

con toffé de coco y su helado

6 €

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA

con sopa de cacao-canela y helado de vainilla

6 €

NUESTRO ARROZ CON LECHE CREMOSO

la receta tradicional

5 €

MANGO, MANGO Y MANGO

el "monocromo" del mango

7 €

FRESAS TEXTURIZADAS

texturas de fresas y chocolate en un paisaje otoñal

7 €

CHOCOLATE, CAFÉ Y WHISKY

fondant de chocolate, crema de café y granizado de whisky

7 €

.....

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. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.

