

WINE FANDANGO

CARTA DE INVIERNO 2019

.....

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, Zarauz, 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 gracias a mis viajes por el mundo. Quiero enriquecer mi cocina con conocimiento, con sabores muy definidos y con la sensibilidad necesaria para no perder de vista en ningún momento el buen hacer.

¡BIENVENIDO!

Aitor Esnal



MIS ENTRANTES MÁS FANDANGUEROS

MIS HUEVOS FRITOS CON PATATAS, CHORIZO Y TRUFA NEGRA espuma de huevos fritos con chorizo riojano y milhoja de patata	15 €
ALCACHOFAS DE LA HUERTA RIOJANA FRITAS caldo ligado de jamón Ibérico y sus lascas	10 €
PIMIENTO RIOJANO IGP DE MIS AMIGOS DE "MARNAL" con anchoas de Santoña, ricotta aliñada y pistachos	16 €

MIS RECETAS TRADICIONALES

ARROZ NEGRO CREMOSO CON CHIPIRONES ligado con queso Idiazábal y cebollino	18 €
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS de Jamón Duroc Alejandro Miguel	10 €
BURRATA Y TOMATES CONFITADOS en AOVE con pequeña ensalada de lechugas frescas	12 €

MIS RECETAS MÁS VIAJERAS

ALMEJAS GALLEGAS SALTEADAS AL WOK con salsa de ostras, lima y jengibre	16 €
TATAKI DE SALMÓN NORUEGO FRESCO quínoa aliñada con verduras y jengibre, mahonesa de lima	18 €
GYOZAS RELLENAS DE POLLO CAMPERO y verduritas con glaseado tradicional	12 €
PAD THAI: NOODLES DE ARROZ SALTEADOS Y ADEREZADOS la tradición tailandesa en mi cocina	18 €
ATÚN ROJO BLUEFIN MACERADO EN SALSA PONZU ahumado al momento con vinagreta de mango y polvo de sesámo	22 €

.....
EL SERVICIO EN TERRAZA INCREMENTARÁ EL PRECIO UN 10%
.....

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, LOS ASADOS Y EL MAR

CHULETA DE VACA VIEJA GALLEGA MADURADA 50 DÍAS

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

70 €/kg

CHULETA DE VACA VIEJA

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

48 €/kg

RODABALLO A LA BRASA

con su refrito ligado (para 2 personas)

25 €/pers

LUBINA SALVAJE A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

28 €/pers

CHIPIRONES A LA BRASA

cebolleta tostada, guiso de sus patitas y AOVE

15 €

PATO Y SETA DE CARDO

sobre compota de pera y lascas de Idiazábal

18 €

SOLOMILLO DE VACA ASADO A LA BRASA

compota de manzana y terrina de patata

22 €

FILET MIGNON TOSTADO SOBRE BONIATO ASADO

espinaca baby salteada con ajitos y jugo de carne reducido

16 €

PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA

zanahorias baby a la plancha, salsa Char siu y rabanitos

22 €

UN CAPRICHIO CON CARÍÑO...

TARTA DE QUESO TRADICIONAL

con toffé de coco y su helado

6 €

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA

con sopa de coco y helado de vainilla

6 €

NUESTRO ARROZ CON LECHE CREMOSO

mi receta tradicional

5 €

MANGO, MANGO Y MANGO

el "monocromo" del mango

7 €

CHOCOLATE, CAFÉ Y WHISKY

fondant de chocolate, crema de café y granizado de whisky

7 €

.....
EL SERVICIO EN TERRAZA INCREMENTARÁ EL PRECIO UN 10%

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.

