

WINE FANDANGO

CARTA DE INVIERNO 2020

.....

En esta carta te presentamos nuestra versión más fandanguera de la gastronomía. Recetas ricas, elaboraciones honestas y presentaciones atractivas para compartir sensaciones de nuestra tierra riojana con pasaporte internacional. Un enfoque sabroso, compuesto de recetas que combinan con garantía la cocina de mercado con las tendencias modernas de aquí y de allá, confluyendo en una propuesta llena de complicidad y gustosidad. Queremos hacer de tu momento gastronómico un espacio y un tiempo para desconectar, relajarse y disfrutar. Estás en buenas manos, sumergido en el agradable ambiente de un estupendo y elegante lugar de encuentro.

¡Déjate llevar! Wine Fandango hará el resto.

¡BIENVENIDO!

Aitor Esnal



MIS RECETAS TRADICIONALES

COGOLLOS ASADOS CON ANCHOAS MARINADAS EN CASA mahonesa de anchoas, granada y beicon	14 €
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS de Jamón Duroc Alejandro Miguel	12 €
PALETA IBÉRICA DO EXTREMADURA con pan de cristal untadito con tomate rallado y aliñado	24 €

MIS ENTRANTES MÁS FANDANGUEROS

TACO - TALOS DE PUERCO Y KIKIRIKÍ crema de alubias de Anguiano y chiles (4 unidades)	12 €
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA sobre crema espumosa de patata y tierra de olivas negras	22 €
PASTA AL QUESO GORGONZOLA Y ESPINACA con setas de Autol guisadas y pesto ligero de rúcula	14 €

MIS RECETAS MÁS VIAJERAS

SAMOSAS RELLENAS DE POLLO Y CÚRCUMA con mahonesa de miso, lima y miel	10 €
PAD THAI: NOODLES DE ARROZ SALTEADOS Y ADEREZADOS la tradición tailandesa en mi cocina	18 €
WONTON DE CERDO DUROC Y VIEIRA A LA PLANCHA con salsa de sésamo, chiles y ajos fritos	18 €
MEJILLONES GALLEGOS SALTEADOS AL WOK con salsa de ostras, lima y jengibre	10 €

TODOS LOS PLATOS SE SIRVEN TAMBIÉN "PARA LLEVAR" EXCEPTO *

.....
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 Y EL MAR, MIS ORÍGENES

*RODABALLO ASADO A LA BRASA con su refrito ligado (para 2 personas)	26 €/pers
*LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA con su refrito de ajos (para 2 personas)	28 €/pers
LOMO DE PEZ ESPADA A LA BRASA sobre pimientos de Tricio confitados y salsa japo-basque	20 €

LA BRASA Y LA CARNE, NUESTRA TIERRA

PATO Y SETA DE CARDO sobre compota de pera y lascas de Idiazábal	18 €
SOLOMILLO DE VACA ASADO A LA BRASA CON FOIE compota de manzana, salsa de vino tinto y terrina de patata	24 €
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA zanahoria baby a la plancha, salsa Char siu y rabanitos	22 €

UN CAPRICHIO CON CARIÑO...

TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA" con toffee de coco y su helado	8 €
TIRAMISÚ: LA RECETA TRADICIONAL servido en cuenco con su cacao 100%, mascarpone y bizcochitos	8 €
MANGO, MANGO Y MANGO el "monocromo" del mango	8 €
MOUSSE DE CHOCOLATE Y SU TIERRA DE CACAO con crema helada de baileys y gelatina de café	8 €

TODOS LOS PLATOS SE SIRVEN TAMBIÉN "PARA LLEVAR" EXCEPTO *

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.

