

WINE FANDANGO

CARTA DE OTOÑO 2021

.....

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

NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS de jamón Duroc Alejandro Miguel	12 €
BONITO EN ESCABECHE TRADICIONAL Y "PICO DE GALLO" con hojas de acedera, brotes y piparras fritas	14 €
PIMIENTO RIOJANO IGP DE MIS AMIGOS DE MARNAL con anchoas marinadas en casa, queso fresco de Briviesca aliñado y pistachos	16 €

MIS ENTRANTES MÁS FANDANGUEROS

PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA sobre crema espumosa de patata y tierra de olivas negras	22 €
ARROZ NEGRO CREMOSO CON CHIPIRONES ligado con queso Idiazábal y cebollino	18 €
VERDURAS EN TEMPURA con salsa ponzu de maracuyá y cardamomo, wasabi	12 €
ENSALADILLA THAI DE LANGOSTINOS con ajo blanco malagueño y aceite de plancton	10 €

MIS RECETAS MÁS VIAJERAS

MEJILLONES GALLEGOS SALTEADOS AL WOK con salsa de ostras, lima y jengibre	12 €
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 €
BURRITO RELLENO DE MOLE POBLANO con mahonesa de chiles (4 unidades)	14 €

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. Diríjase 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)	28 €/pers
*LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA con su refrito de ajos (para 2 personas)	28 €/pers
*RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA con su refrito de ajos al estilo Orio (para 2 personas)	24 €/pers
BACALAO FRITO EN ORLY NEGRA berenjena asada a la brasa y nuestro aliño de pistou	19 €

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 sándwich de piña y membrillo, salsa Char siu y rabanitos	22 €

UN CAPRICHIO CON CARÍÑO...

TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA" con toffé de coco y su helado	8 €
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA con helado de vainilla y sopa de cacao y canela	8 €
NUESTRO ARROZ CON LECHE CREMOSO receta tradicional de 2005	6 €
TIRAMISÚ: LA RECETA TRADICIONAL servido en cuenco, con su mascarpone, cacao y bizcochitos	8 €
FONDANT DE CHOCOLATE sopa de chocolate blanco y helado de Baileys	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. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



CARTA DE ALÉRGENOS



Plato	Alérgenos
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS	Gluten, Huevos, Lácteos
BONITO EN ESCABECHE TRADICIONAL Y "PICO DE GALLO"	Pescado
PIMIENTO RIOJANO IGP DE MIS AMIGOS DE MARNAL	Pescado, Lácteos, Frutos Secos
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA	Gluten, Frutos Secos, Moluscos
ARROZ NEGRO CREMOSO CON CHIPIRONES	Pescado, Lácteos, Sulfitos, Moluscos
VERDURAS EN TEMPURA	Gluten, Soja
ENSALADILLA THAI DE LANGOSTINOS	Crustáceos, Huevos, Frutos Secos, Sulfitos
MEJILLONES GALLEGOS SALTEADOS AL WOK	Gluten, Pescado, Soja, Moluscos
SAMOSAS RELLENAS DE POLLO Y CÚRCUMA	Gluten, Huevos, Soja
PAD THAI: NOODLES DE ARROZ SALTEADOS	Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Cacahuetes, Soja, Frutos Secos, Moluscos
BURRITO RELLENO DE MOLE POBLANO	Gluten, Huevos, Cacahuetes, Frutos Secos, Sésamo
RODABALLO ASADO A LA BRASA	Pescado
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	Pescado
RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA	Pescado
BACALAO FRITO EN ORLY NEGRA	Gluten, Pescado, Lácteos, Mostaza, Moluscos
PATO Y SETA DE CARDO	Soja, Lácteos
SOLOMILLO DE VACA ASADO A LA BRASA CON FOIE	Lácteos, Sulfitos
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA	Soja, Sulfitos, Moluscos
TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA"	Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos Secos
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA	Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos Secos
NUESTRO ARROZ CON LECHE CREMOSO	Gluten, Lácteos, Frutos Secos
TIRAMISÚ: LA RECETA TRADICIONAL	Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos Secos
FONDANT DE CHOCOLATE	Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos Secos

CONSULTE LA POSIBILIDAD DE EVITAR LOS ALÉRGENOS EN EL PLATO QUE DESEE

