

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 €

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. 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)	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 €
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



NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS	  
PIMIENTO RIOJANO IGP DE MIS AMIGOS DE MARNAL	  
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA	  
ARROZ NEGRO CREMOSO CON CHIPIRONES	   
VERDURAS EN TEMPURA	 
ENSALADILLA THAI DE LANGOSTINOS	   
MEJILLONES GALLEGOS SALTEADOS AL WOK	   
SAMOSAS RELLENAS DE POLLO Y CÚRCUMA	  
PAD THAI: NOODLES DE ARROZ SALTEADOS	       
BURRITO RELLENO DE MOLE POBLANO	    
RODABALLO ASADO A LA BRASA	
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	
RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA	
BACALAO FRITO EN ORLY NEGRA	    
PATO Y SETA DE CARDO	 
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA	  
TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA"	   
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA	   
NUESTRO ARROZ CON LECHE CREMOSO	  
TIRAMISÚ: LA RECETA TRADICIONAL	   
FONDANT DE CHOCOLATE	   

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

