

WINE FANDANGO

CARTA DE INVIERNO 2022

.....

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!



LAS RECETAS TRADICIONALES

ENSALADA DE QUESO FRESCO DE BRIVIESCA vinagreta de nueces, huevo mollet y escarola frisé	14 €
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS de jamón Duroc Alejandro Miguel	12 €
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN TEMPURA pimiento de Tricio y berenjena asados	16 €
ALCACHOFAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA ñoquis y cocochas de bacalao al pil pil	16 €

LOS ENTRANTES MÁS FANDANGUEROS

PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA sobre crema espumosa de patata y tierra de olivas negras	25 €
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 €

LAS 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, sriracha y chiles dulces	10 €
CEVICHE DE BACALAO ALEJANDRA con guacamole, "pico de gallo" y brotes	15 €
SETAS RIOJANAS Y LENGUA SALTEADAS AL WOK aliños asiáticos y huevo a 65°C	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

*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)	28 €/pers
CARRILLERA DE ATÚN ROJO ASADA con dashi ligado y huevas de salmón	25 €
TATAKI DE BONITO DEL NORTE sobre quinoa aliñada, ensalada wakame y lima	18 €

LA BRASA Y LA CARNE, NUESTRA TIERRA

CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA asada a la brasa con pimientos de Tricio (para 2 personas)	50 €/kg
PATO Y SETA DE CARDO sobre compota de pera y lascas de Idiazábal	18 €
SOLOMILLO DE VACA VIEJA gratén dauphinois y compota de manzana y pasas	25 €
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA sándwich de piña y membrillo, salsa Char siu y rabanitos	22 €
PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LA BRASA guiso de setas riojanas, crema de orejones y tierra de avellanas	25 €

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.



UN CAPRICHIO CON CARIÑO...

TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA" con toffé de coco y su helado	8 €
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA con sopa de coco y helado de vainilla	8 €
NUESTRO ARROZ CON LECHE CREMOSO receta tradicional de 2005	7 €
TIRAMISÚ: LA RECETA TRADICIONAL servido en cuenco, con su mascarpone, cacao y bizcochitos	8 €
COULANT DE CHOCOLATE crema inglesa 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. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.



CARTA DE ALÉRGENOS



ENSALADA DE QUESO FRESCO DE BRIVIESCA	LÁCTEOS, FRUTOS SECOS, MOSTAZA, SULFITOS, HUEVOS
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS	GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN TEMPURA	PESCADO, LÁCTEOS
ALCACHOFAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA	GLUTEN
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
CEVICHE DE BACALAO ALEJANDRA	PESCADO
SETAS RIOJANAS Y LENGUA SALTEADAS AL WOK	HUEVOS, GLUTEN, PESCADO
RODABALLO ASADO A LA BRASA	PESCADO
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	PESCADO
RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA	PESCADO
CARRILLERA DE ATÚN ROJO ASADA	GLUTEN, PESCADO, SOJA
TATAKI DE BONITO DEL NORTE	GLUTEN, PESCADO, SOJA, HUEVOS
CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA	
PATO Y SETA DE CARDO	SOJA, LÁCTEOS
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	LÁCTEOS
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA	GLUTEN, SOJA, SULFITOS, MOLUSCOS
PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LA BRASA	GLUTEN, FRUTOS SECOS, SULFITOS
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
COULANT DE CHOCOLATE	GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS

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

