

WINE FANDANGO

CARTA DE PRIMAVERA 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!

Aitor Esnal



MIS RECETAS TRADICIONALES

ENSALADA DE SETAS CRUJIENTES Y CHERRY CONFITADOS con escarola riojana, vinagreta de nueces y mostaza	14 €
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS de jamón Duroc Alejandro Miguel	12 €
ESPÁRRAGOS A LA BRASA con panceta curada y emulsión de ajo negro	14,5 €
PIMIENTO RIOJANO IGP DE MIS AMIGOS DE "MARNAL" AL PIL PIL con huevo a 65°C y chorizo de Alejandro salteado	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, sriracha y chiles dulces	10 €
SASHIMI DE SALMÓN FRESCO con ensalada de quinoa aliñada, ponzu y "pico de gallo"	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)	28 €/pers
CARRILLERA DE ATÚN ROJO ASADA con dashi ligado y huevas de salmón	25 €
BACALAO FRITO EN ORLY NEGRA berenjena asada a la brasa y nuestro aliño de pistou	23 €

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 €
RABO DE VACA RELLENO DE HONGOS jugo de su cocción reducido y parmentier de patata	20 €
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

8 €

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. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.



CARTA DE ALÉRGENOS



ENSALADA DE SETAS CRUJIENTES Y CHERRY CONFITADOS	   
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS	  
ESPÁRRAGOS A LA BRASA	
PIMIENTO RIOJANO IGP DE MIS AMIGOS DE MARNAL AL PIL PIL	  
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	  
SASHIMI DE SALMÓN FRESCO	  
BURRITO RELLENO DE MOLE POBLANO	    
RODABALLO ASADO A LA BRASA	
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	
RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA	
CARRILLERA DE ATÚN ROJO ASADA	  
BACALAO FRITO EN ORLY NEGRA	    
CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA	
PATO Y SETA DE CARDO	 
RABO DE VACA RELLENO DE HONGOS	 
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA	   
PALETILLA DE CORDERO LECHAL 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

