

# WINE FANDANGO

## CARTA DE VERANO 2025

En esta carta te presentamos la versión más fandanguera de la gastronomía: platos que evocan la cocina tradicional, que guardan la memoria y la transforman para dar lugar a una oferta cosmopolita. Nuestras recetas ponen en valor la cocina de mercado y somos embajadores del producto riojano, que protagoniza muchos de los platos que verás a continuación.

Queremos hacer de tu momento gastronómico un espacio y un tiempo para desconectar, relajarse y disfrutar. Estás en buenas manos y dentro del agradable ambiente de este lugar de encuentro. ¡Déjate llevar! Wine Fandango hará el resto.

**¡BIENVENIDO!**



## PARA EMPEZAR CON BUEN SABOR

<b>ENSALADA DE SETAS CRUJIENTES</b> beicon asado, manzanan Crú, frutos rojos y avellana snack	17€
<b>PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA</b> sobre crema espumosa de patata y tierra de olivas negras	25€
<b>STEAK TARTAR DE BUEY CORTADO A CUCHILLO</b> con su aliño tradicional y láminas de pan finas y crujientes	19€
<b>MEJILLONES GALLEGOS</b> al curry verde	15€
<b>ARROZ MELOSO A LA MILANESA</b> mantecado en rueda de Parmesano terminado en mesa	18€
<b>TERRINA DE FOIE GRAS CARAMELIZADO CON CHUTNEY DE UVAS</b> acompañado de pan de cristal	18€
<b>BERENJENA ASADA, GAZPACHO DE PIMIENTOS DE TRICIO</b> anchoa y queso azul de Alto Cidacos	17€
<b>FRITO DE BACALAO</b> guarnecido con mahonesa de ajos asados y miel	16€
<b>NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DUROC</b> 5 unidades/ración	12€
<b>TABLA DE JAMÓN IBÉRICO FUENTECRUZ</b> 100% de bellota de Extremadura con pan de cristal y tomate	24€
<b>TABLA DE QUESOS</b> para empezar o acabar una buena botella de vino	18€

## RECETAS Y PRODUCTO DE TEMPORADA

<b>TOMATA ECO, BONITO DEL NORTE ESCABECHADO</b> piparras, pesto rojo y brotes	20€
<b>ENSALADILLA DE RAYA</b> con mahonesa aireada de piparras	18€
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO</b> con ajo blanco	22€

### SERVICIO DE PAN + 2,5€

Pan sobado riojano de Horno Arguiñano

## 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

### LOMO DE ATÚN A LA BRASA CON PIMIENTOS DE TRICIO

y judías verdes salteadas

25€

### CHIPIRONES A LA BRASA CON MANITAS DE CERDO ECO

y puerros baby

22€

## LA BRASA Y LA CARNE, NUESTRA TIERRA

### JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y LAQUEADO CON SU JUGO

acompañado de un puré de patata con mantequilla (para 2 personas)

24 €/pers

### MAGRET DE PATO A LA PARRILLA

cerezas, remolacha y su demiglass

20€

### SOLOMILLO DE VACA VIEJA

gratén dauphinois y compota de manzana y pasas

25€

### PRESA DE CERDO ECOLÓGICO RIOJANO A LA BRASA

sandwich de piña y membrillo, salsa Char siu y rabanitos

22€

### CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA

asada a la brasa con pimientos de Tricio (para 2 personas)

65 €/kg

**SERVICIO DE PAN + 2,5€**

Pan sobado riojano de Horno Arguiñano

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.

## UN CAPRICHOS 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€

### BROWNIE, MOUSSE Y CUMBRE DE CHOCOLATE

al 70%, con crema montada de caramelo salado y sorbete de mandarina

8€

### TIRAMISÚ 2.0

terminado en mesa

8€

### LEMON PIE

cremoso de limón con su sorbete

8€

### SERVICIO DE PAN + 2,5€

Pan sobado riojano de Horno Arguiñano

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



ENSALADA DE SETAS CRUJIENTES	   
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA	  
STEAK TARTAR DE BUEY CORTADO A CUCHILLO	   
MEJILLONES GALLEGOS	  
ARROZ MELOSO A LA MILANESA	 
TERRINA DE FOIE GRAS CARAMELIZADO CON CHUTNEY DE UVAS	 
BERENJENA ASADA, GAZPACHO DE PIMIENTOS DE TRICIO	  
FRITO DE BACALAO	 
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DUROC	  
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO FUENTECRUZ	
TABLA DE QUESOS	
TOMATA ECO, BONITO DEL NORTE ESCABECHADO	  
ENSALADILLA DE RAYA	  
TARTAR DE ATÚN ROJO	   
RODABALLO ASADO A LA BRASA	
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	
LOMO DE ATÚN A LA BRASA CON PIMIENTOS DE TRICIO	
CHIPIRONES A LA BRASA CON MANITAS DE CERDO ECO	
JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y LAQUEADO CON SU JUGO	
MAGRET DE PATO A LA PARRILLA	
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	
PRESA DE CERDO ECOLÓGICO RIOJANO A LA BRASA	  
CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA	
TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA"	   
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA	   
BROWNIE, MOUSSE Y CUMBRE DE CHOCOLATE	   
TIRAMISÚ 2.0	  
LEMON PIE	   

Consulte la posibilidad de evitar los alérgenos en el plato que desee