

# WINE FANDANGO

## CARTA DE INVIERNO

.....

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> a la arrabiata	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>PIMIENTOS DE TRICIO MARNAL CONFITADOS</b> con lecherillas crujientes, crema de ajo asado y huevo a 65°	18 €
<b>FRITO DE BACALAO</b> guarnecido con mahonesa de ajos asados y miel	16 €
<b>CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN O QUESO</b> a elegir, 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 DE PRODUCTO DE TEMPORADA

<b>BOLETUS EDULIS CON CREMA DE TARTUFO</b> huevo a baja temperatura y ajo asado	20 €
<b>FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA</b> con emulsión de yema de huevo y jamón ibérico	16 €
<b>CARDO EN SALSA DE ALMENDRAS</b> con foie a la plancha	18 €

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.



## 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 €

## 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 CON SETAS DE TEMPORADA

al ajillo y reducción de tempranillo

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 €

### TERRINA DE COCHINILLO

con apionabo y pera de Rincón de Soto a la pimienta rosa

23 €

### CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA

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

55 €/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 CAPRICHIO CON CARÍÑO...

### 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 VEGANO

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	
PIMIENTOS DE TRICIO MARNAL CONFITADOS	
FRITO DE BACALAO	
CROQUETAS DE JAMÓN Y QUESO	
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO FUENTECRUZ	
TABLA DE QUESOS	
BOLETUS EDULIS CON CREMA DE TARTUFO	
FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA	
CARDO EN SALSA DE ALMENDRAS	
RODABALLO ASADO A LA BRASA	
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	
LOMO DE ATÚN A LA BRASA CON PIMIENTOS DE TRICIO	
JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y LAQUEADO CON SU JUGO	
MAGRET DE PATO A LA PARRILLA CON RAGOUT DE CEREZAS	
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	
PRESA DE CERDO ECOLÓGICO RIOJANO A LA BRASA	
TERRINA DE COCHINILLO	
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 VEGANO	

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

