

WINE FANDANGO

CARTA DE OTOÑO 2020

.....

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 VERDE DE AGUACATE, HUEVO MOLLET Y TRIGUEROS con vinagre de vino, AOVE y queso fresco de Briviesca | 12 € |
| NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS de Jamón Duroc Alejandro Miguel | 12 € |
| PIMIENTO RIOJANO IGP DE MIS AMIGOS DE "MARNAL" con anchoas marinadas en casa, ricotta aliñada y pistachos | 16 € |
| PALETA IBÉRICA D.O. EXTREMADURA con pan de cristal untandito con tomate rallado y aliñado | 24 € |

MIS ENTRANTES MÁS FANDANGUEROS

| | |
|--|------|
| TACO - TALOS DE CARRILLERA DESMIGADA crema de alubias de Anguiano y cebollino | 12 € |
| ARROZ NEGRO CREMOSO DE CHIPIRONES ligado con queso Idiazábal, lascas de trufa riojana y cebollino | 18 € |
| CANELONES DE PALETA DE CERDO DUROC ASADA A LA BRASA con ligera salsa bechamel al gratín de queso parmesano | 10 € |
| PASTA AL QUESO GORGONZOLA Y ESPINACA con peras de Rincón de Soto y pesto ligero de rúcula | 14 € |

MIS RECETAS MÁS VIAJERAS

| | |
|--|------|
| SAMOSAS DE POLLO Y CÚRCUMA con mahonesa de miso, lima y miel | 10 € |
| TATAKI DE SALMÓN NORUEGO FRESCO quínoa aliñada con verduras y jengibre, mahonesa de lima | 18 € |
| PAD THAI: NOODLES DE ARROZ SALTEADOS Y ADEREZADOS la tradición tailandesa en mi cocina | 18 € |
| MEJILLONES GALLEGOS SALTEADOS AL WOK con salsa de ostras, lima y jengibre | 10 € |

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)

26 €/pers

*LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA

con su refrito de ajos (para 2 personas)

28 €/pers

LOMO DE RAPE A LA BRASA

sobre "Txangurro a la Donostiarra" y crema de ajo asado

18 €

LA BRASA Y LA CARNE, NUESTRA TIERRA

PATO Y SETA DE CARDO

sobre compota de pera y lascas de Idiazábal

18 €

SOLOMILLO DE VACA ASADO A LA BRASA CON FOIE

compota de manzana, salsa de vino tinto y terrina de patata

24 €

PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA

sandwich de piña y membrillo, hortalizas a la plancha y salsa char siu

22 €

UN CAPRICHIO CON CARÍÑO...

TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA"

con tofe de coco y su helado

8 €

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA

con sopa de coco y helado de vainilla

8 €

MANGO, MANGO Y MANGO

el "monocromo" del mango

8 €

MOUSSE DE CHOCOLATE Y SU TIERRA DE CACAO

con crema helada de Baileys y gelatina de café

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.

