

# WINE FANDANGO

## CARTA DE PRIMAVERA 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> 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 CAMELIZADO 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€
<b>BOLETUS EDULIS CON CREMA DE TARTUFO</b> huevo a baja temperatura y ajo asado	20€

SERVICIO DE PAN + 2,5€

Pan sobado riojano de Horno Arguiñano

## LA BRASA Y EL MAR

<b>RODABALLO ASADO A LA BRASA</b> con su refrito ligado (para 2 personas)	28 €/pers
<b>LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA</b> con su refrito de ajos (para 2 personas)	28 €/pers
<b>LOMO DE ATÚN A LA BRASA CON PIMIENTOS DE TRICIO</b> y judías verdes salteadas	25€

## LA BRASA Y LA CARNE, NUESTRA TIERRA

<b>JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y LAQUEADO CON SU JUGO</b> acompañado de un puré de patata con mantequilla (para 2 personas)	24 €/pers
<b>MAGRET DE PATO A LA PARRILLA CON SETAS DE TEMPORADA</b> al ajillo y reducción de tempranillo	20€
<b>SOLOMILLO DE VACA VIEJA</b> gratén dauphinois y compota de manzana y pasas	25€
<b>PRESA DE CERDO ECOLÓGICO RIOJANO A LA BRASA</b> sandwich de piña y membrillo, salsa Char siu y rabanitos	22€
<b>TERRINA DE COCHINILLO</b> con apionabo y pera de Rincón de Soto a la pimienta rosa	23€
<b>CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA</b> 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 CAPRICHOS CON CARÍO...

### 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 CAMELIZADO 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	
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 CAMELIZADA	
BROWNIE, MOUSSE Y CUMBRE DE CHOCOLATE	
TIRAMISÚ 2.0	
LEMON PIE VEGANO	

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