

WINE FANDANGO

CARTA DE PRIMAVERA 2023

.....

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!



LAS RECETAS TRADICIONALES

ENSALADA DE QUESO FRESCO DE BRIVIESCA vinagreta de nueces, huevo mollet y escarola fris�	14 �
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS de jamón Duroc Alejandro Miguel / de setas riojanas de Autol	12 �
MENESTRA 2.0 DE VERDURAS RIOJANAS con caldo de jamón ibérico	15 �

LOS ENTRANTES MÁS FANDANGUEROS

PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA sobre crema espumosa de patata y tierra de olivas negras	25 �
ARROZ MELOSO A LA MILANESA mantecado en rueda de Parmesano terminado en mesa	16 �
ARROZ DE CORDERO RIOJANO con pimientos de Tricio y crema de ajo asado	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 �

LAS RECETAS MÁS VIAJERAS

MEJILLONES GALLEGOS a la arrabiata	12 �
SAMOSAS RELLENAS DE POLLO Y CÚRCUMA con mahonesa de miso, sriracha y chiles dulces	10 �
GEVICHE DE BACALAO ALEJANDRA con guacamole, "pico de gallo" y brotes	15 �
SETAS RIOJANAS Y LENGUA SALTEADAS AL WOK aliños asiáticos y huevo a 65�C	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. Dirijase 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
*RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA con su refrito de ajos al estilo Orio (para 2 personas)	28 €/pers
CARRILLERA DE ATÚN ROJO con demiglace de sus espinas y tomate	25 €
CHIPIRONES A LA BRASA en emulsión tinta con cebolla caramelizada	20 €

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
LOMO DE CIERVO A LA BRASA crema de castañas, cebollas perla y su demiglass	22 €
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	20 €
RABO DE VACA RELLENO DE HONGOS jugo de su cocción reducido y crema de apionabo	20 €

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.



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

7 €

GALABAZA EN TEXTURAS

namelaka de chocolate blanco y helado de Pedro Ximenez

8 €

LEMON PIE VEGANO

cremoso de limón con su sorbete

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



Plato	Alérgenos
ENSALADA DE QUESO FRESCO DE BRIVIESCA	LÁCTEOS, FRUTOS SECOS, CACAHUETES, SÚLFITOS
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS	GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS
MENESTRA 2.0 DE VERDURAS RIOJANAS	SOJA
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA	GLUTEN, FRUTOS SECOS, MOLUSCOS
ARROZ MELOSO A LA MILANESA	LÁCTEOS
ARROZ DE CORDERO	LÁCTEOS
VERDURAS EN TEMPURA	GLUTEN, SOJA
ENSALADILLA THAI DE LANGOSTINOS	CRUSTÁCEOS, HUEVOS, FRUTOS SECOS, SÚLFITOS
MEJILLONES GALLEGOS A LA ARRABBIATA	MOLUSCOS
SAMOSAS RELLENAS DE POLLO Y CÚRCUMA	SÚLFITOS, GLUTEN, HUEVOS, SOJA
CEVICHE DE BACALAO ALEJANDRA	PESCADO
SETAS RIOJANAS Y LENGUA SALTEADAS AL WOK	HUEVOS, GLUTEN, PESCADO
RODABALLO ASADO A LA BRASA	PESCADO
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	PESCADO
RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA	PESCADO
CARRILLERA DE ATÚN	SÚLFITOS, PESCADO
CHIPIRONES A LA BRASA	LÁCTEOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO
CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA	LÁCTEOS
LOMO DE CIERVO A LA BRASA	LÁCTEOS
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	LÁCTEOS
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA	GLUTEN, SOJA, SÚLFITOS, MOLUSCOS
RABO DE VACA RELLENO DE HONGOS	SÚLFITOS, LÁCTEOS
TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA"	GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS, FRUTOS SECOS
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA	GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS, FRUTOS SECOS
NUESTRO ARROZ CON LECHE CREMOSO	GLUTEN, LÁCTEOS, FRUTOS SECOS
CALABAZA EN TEXTURAS	GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS
LEMON PIE VEGANO	GLUTEN, FRUTOS SECOS

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

