

WINE FANDANGO

CARTA DE PRIMAVERA 2024

.....

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 frisé	16 €
FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA con emulsión de yema de huevo y jamón ibérico	16 €
STEAK TARTAR DE BUEY CORTADO A CUCHILLO con su aliño tradicional y láminas de pan finas y crujientes	19 €

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	18 €
PIMIENTOS DE TRICIO MARNAL CONFITADOS con lecherillas crujientes, crema de ajo asado y huevo a 65°	18 €
ENSALADILLA CON CARABINERO AL HORNO y jugo de su cabeza	16 €
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO ALTANERA 100% de bellota con pan de cristal y tomate	24 €

LAS RECETAS MÁS VIAJERAS

MEJILLONES GALLEGOS a la arrabiata	15 €
MERLUZA DE PINCHO ADOBADA Y CRUJIENTE con mahonesa de lima y mojo riojano	16 €
BOLETUS EDULIS CONFITADOS Y SALTEADOS con crema de Melante, virutas de foie y huevo a 65°	22 €

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)	55 €/kg
JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y LAQUEADO CON SU JUGO acompañado de un puré de patata con mantequilla (para 2 personas)	24 €/pers
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	22 €

SERVICIO DE PAN +2,5€

Pan sobado Riojano de Horno Arguiñano

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 CAPRICO 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 €

PERA AL CARAMELO

helado de vainilla y salsa de chocolate negro caliente

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



ENSALADA DE QUESO FRESCO DE BRIVIESCA	LÁCTEOS, FRUTOS SECOS, CACAHUETES, SULFITOS, HUEVOS
FLOR DE ALCACHOFA A LA PLANCHA	HUEVOS
STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO	SOJA, GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA	GLUTEN, FRUTOS SECOS, MOLUSCOS
ARROZ MELOSO A LA MILANESA	LÁCTEOS
PIMIENTOS DE TRICIO MARNAL CONFITADOS	GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS
ENSALADILLA CON CARABINERO AL HORNO	CRUSTÁCEOS, HUEVOS, LÁCTEOS
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO ALTANERA	GLUTEN
MEJILLONES GALLEGOS A LA ARRABBIATA	SULFITOS, MOLUSCOS
MERLUZA DE PINCHO ADOBADA Y CRUJIENTE	GLUTEN, PESCADO
BOLETUS EDULIS CONFITADOS Y SALTEADOS	SULFITOS, FRUTOS SECOS, LÁCTEOS
RODABALLO ASADO A LA BRASA	PESCADO
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	PESCADO
RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA	PESCADO
CARRILLERA DE ATÚN	SULFITOS, PESCADO
CHIPIRONES A LA BRASA	PESCADO
LOMO DE CIERVO A LA BRASA	SULFITOS, LÁCTEOS
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	LÁCTEOS
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA	GLUTEN, SOJA, SULFITOS, MOLUSCOS
JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y LAQUEADO CON SU JUGO	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, LÁCTEOS
PAN	GLUTEN
PERA AL CARAMELO	GLUTEN, LÁCTEOS, FRUTOS SECOS

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

