

# WINE FANDANGO

## CARTA DE TEMPORADA

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>BERENJENA ASADA A LA BRASA</b> con mojo riojano y lechugas frescas	17€
<b>FRITO DE BACALAO</b> guarnecido con mahonesa de ajos asados y miel	16€
<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	22€
<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>NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DUROC</b> 5 unidades/ración	14€
<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>TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA</b> con ajoblanco de almendra Marcona	22€
<b>ENSALADILLA DE CARABINERO</b> con mahonesa de lima y jengibre y aceite de planctón	22€
<b>PIMIENTOS DE TRICIO CONFITADOS</b> con panceta riojana glaseada y huevo a 65°	19€
<b>PUERROS RIOJANOS ASADOS</b> con salsa Mornay gratinada	17€

**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

<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€
<b>CHIPIRONES A LA BRASA CON MANITAS DE CERDO ECO</b> y puerros baby	22€

## LA BRASA Y LA CARNE, NUESTRA TIERRA

<b>MAGRET DE PATO A LA PARRILLA</b> con frutos rojos y su demiglass	21€
<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> con verduritas baby salteadas	22€
<b>CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA</b> asada a la brasa con pimientos de Tricio (para 2 personas)	68 €/kg
<b>CHULETILLAS DE CORDERO DE LECHE</b> asadas a la brasa con pimientos asados Marnal	24€

**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 y su helado

9€

### 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

9€

### LEMON PIE

cremoso de limón con su sorbete

8€

### POSTRE DE TEMPORADA

consulta a nuestro equipo

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



BERENJENA ASADA A LA BRASA	
FRITO DE BACALAO	
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA	
STEAK TARTAR DE BUEY CORTADO A CUCHILLO	
ARROZ MELOSO A LA MILANESA	
TERRINA DE FOIE GRAS CAMELIZADO CON CHUTNEY DE UVAS	
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DUROC	
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO FUENTEGRUZ	
TABLA DE QUESOS	
TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA	
ENSALADILLA DE CARABINERO	
PIMIENTOS DE TRICIO CONFITADOS	
PUERROS RIOJANOS ASADOS	
RODABALLO ASADO A LA BRASA	
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	
LOMO DE ATÚN A LA BRASA CON PIMIENTOS DE TRICIO	
CHIPIRONES A LA BRASA CON MANITAS DE CERDO ECO	
MAGRET DE PATO A LA PARRILLA	
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	
PRESA DE CERDO ECOLÓGICO RIOJANO A LA BRASA	
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	

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