

WINE FANDANGO

CARTA DE VERANO 2022

.....

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 DE QUESO FRESCO DE BRIVIESCA vinagreta de nueces, huevo mollet y escarola frisé	14 €
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS de jamón Duroc Alejandro Miguel	12 €
TOMATA DE TEMPORADA Y ANCHOAS CASERAS pimiento de Tricio asado y granizado de pepino	16 €

MIS ENTRANTES MÁS FANDANGUEROS

PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA sobre crema espumosa de patata y tierra de olivas negras	25 €
ARROZ NEGRO CREMOSO CON CHIPIRONES ligado con queso Idiazábal y cebollino	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 €

MIS RECETAS MÁS VIAJERAS

MEJILLONES GALLEGOS SALTEADOS AL WOK con salsa de ostras, lima y jengibre	12 €
SAMOSAS RELLENAS DE POLLO Y CÚRCUMA con mahonesa de miso, sriracha y chiles dulces	10 €
CEVICHE DE BACALAO ALEJANDRA con guacamole, "pico de gallo" y brotes	15 €
BURRITO RELLENO DE MOLE POBLANO con mahonesa de chiles (4 unidades)	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. Diríjase 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)	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 ASADA con dashi ligado y huevas de salmón	25 €
TATAKI DE BONITO DEL NORTE sobre quinoa aliñada, ensalada wakame y lima	18 €

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
PATO Y SETA DE CARDO sobre compota de pera y lascas de Idiazábal	18 €
RABO DE VACA RELLENO DE HONGOS jugo de su cocción reducido y parmentier de patata	20 €
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA sándwich de piña y membrillo, salsa Char siu y rabanitos	22 €
PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LA BRASA guiso de setas riojanas, crema de orejones y tierra de avellanas	25 €

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. Diríjase 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	8 €
TIRAMISÚ: LA RECETA TRADICIONAL servido en cuenco, con su mascarpone, cacao y bizcochitos	8 €
FONDANT DE CHOCOLATE sopa de chocolate blanco y helado de Baileys	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					
NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS					
TOMATA DE TEMPORADA Y ANCHOAS CASERAS					
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA					
ARROZ NEGRO CREMOSO CON CHIPIRONES					
VERDURAS EN TEMPURA					
ENSALADILLA THAI DE LANGOSTINOS					
MEJILLONES GALLEGOS SALTEADOS AL WOK					
SAMOSAS RELLENAS DE POLLO Y CÚRCUMA					
CEVICHE DE BACALAO ALEJANDRA					
BURRITO RELLENO DE MOLE POBLANO					
RODABALLO ASADO A LA BRASA					
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA					
RAPE NEGRO ASADO A LA BRASA					
CARRILLERA DE ATÚN ROJO ASADA					
TATAKI DE BONITO DEL NORTE					
CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA					
PATO Y SETA DE CARDO					
RABO DE VACA RELLENO DE HONGOS					
PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA					
PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LA BRASA					
TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA"					
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA					
NUESTRO ARROZ CON LECHE CREMOSO					
TIRAMISÚ: LA RECETA TRADICIONAL					
FONDANT DE CHOCOLATE					

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

