

WINE FANDANGO

CARTA DE VERANO 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!



PARA EMPEZAR CON BUEN SABOR

ENSALADA DE CIGALAS Y MELOCOTÓN ASADO con vinagreta de sus corales	20 €
CARPACCIO DE GAMBA CON SU ESENCIA Y PIÑONES aderezado con un toque de aceite y sal	18 €
TERRINA DE FOIE GRAS CAMELIZADO CON CHUTNEY DE UVAS acompañado de pan de cristal	18 €
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 €
MEJILLONES GALLEGOS a la arrabiata	15 €
STEAK TARTAR DE BUEY CORTADO A CUCHILLO con su aliño tradicional y láminas de pan finas y crujientes	19 €
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO O DE GAMBA ROJA ración de 5 unidades	12 €
FRITO DE BACALAO guarnecido con mahonesa de ajos asados y miel	16 €
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO FUENTECRUZ 100% de bellota de Extremadura con pan de cristal y tomate	24 €

EL ATÚN SALVAJE DE ALMADRABA

LÁMINAS DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO con reducción de marmitako	19 €
TARTAR DE ATÚN SALVAJE CON AJO BLANCO de almendra Marcona	22 €
LOMO DE ATÚN A LA BRASA CON PIMIENTOS DE TRICIO y judías verdes salteadas	25 €
HUEVOS ROTOS CON ATÚN ROJO DEL MEDITARRÁNEO y daditos de patata frita	20 €

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.



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

CHIPIRONES A LA BRASA

en emulsión tinta con cebolla caramelizada

20 €

LA BRASA Y LA CARNE

MAGRET DE PATO A LA PARRILLA CON RAGOUT DE CEREZAS

y reducción de tempranillo

20 €

PRESA DE CERDO ECOLÓGICO RIOJANO A LA BRASA

sandwich de piña y membrillo, salsa Char siu y rabanitos

22 €

JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y LAQUEADO CON SU JUGO

acompañado de un puré de patata con mantequilla (para 2 personas)

24 €/pers

CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA

asada a la brasa con pimientos de Tricio (para 2 personas)

55 €/kg

SOLOMILLO DE VACA VIEJA

gratén dauphinois y compota de manzana y pasas

25 €

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 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 €

CALABAZA EN TEXTURAS

namelaka de chocolate blanco y helado de Pedro Ximenez

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. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.



CARTA DE ALÉRGENOS



ENSALADA DE CIGALAS Y MELOCOTÓN ASADO	 
CARPACCIO DE GAMBA CON SU ESENCIA Y PIÑONES	 
TERRINA DE FOIE GRAS CARAMELIZADO CON CHUTNEY DE UVAS	 
PULPO ASADO A BAJA TEMPERATURA	  
ARROZ MELOSO A LA MILANESA	 
MEJILLONES GALLEGOS A LA ARRABBIATA	 
STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO	   
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	  
CROQUETAS DE GAMBA ROJA	     
FRITO DE BACALAO	 
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO FUENTECRUZ	
LÁMINAS DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO	
TARTAR DE ATÚN SALVAJE CON AJO BLANCO	   
LOMO DE ATÚN A LA BRASA CON PIMIENTOS DE TRICIO	
HUEVOS ROTOS CON ATÚN ROJO DEL MEDITARRÁNEO	 
RODABALLO ASADO A LA BRASA	
LUBINA SALVAJE ASADA A LA BRASA	
CHIPIRONES A LA BRASA	
MAGRET DE PATO A LA PARRILLA CON RAGOUT DE CEREZAS	
PRESA DE CERDO ECOLÓGICO RIOJANO A LA BRASA	   
JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y LAQUEADO CON SU JUGO	
CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA	
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	
TARTA DE QUESO AL ESTILO "ZUBEROA"	   
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA	   
CALABAZA EN TEXTURAS	  
TIRAMISÚ 2.0	  
LEMON PIE VEGANO	 

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

