Fandango
FORMENTERA

CRUDOS DEL MAR Y LA MONTAÑA

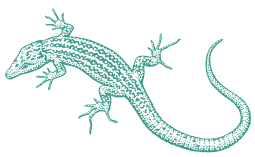
Ostras de Gillardeau al natural	7€
Ostra caviar de Gillardeau	12€
Gilda Fandanguera (1ud)	6€
Jamón ibérico de bellota 100% Altanera cortada a mano	32€
Brioche de steak tartar con caviar (1ud)	25€
Lomo de anchoa con stracciatella y pan de croissant (2uds)	12€
Vittello tonnato de solomillo de vaca	28€
Carpaccio de chuletón de vaca con trufa y parmesano	21€
Carpaccio de cigala con su esencia y piñones	35€

PARA EMPEZAR A DISFRUTAR

Cestita de pan con tomate de penjar, aceite de oliva y ajo	8€
Pescaditos fritos y crujientes de la barca payesa	28€
Mejillones de roca con su toque de limón y vino blanco	20€
Croquetas de jamón ibérico (4uds)	14€
Croquetas de gamba roja (4uds)	14€
Almejas a la parrilla con emulsión de ajo y guindilla	28€

DE LA HUERTA

Ensalada Fandango de Kale (con pollo payés crujiente a la parrilla, lechuga de trocadero, aguacate, mango y vinagreta de cítricos)	25€
Ensalada de tomate payés, pan tostado, cebolla crujiente, almendras y burrata	25€
Berenjena a la llama con aceitunas negras y alcaparras, cebolla frita y queso feta	20€
Puerros a la brasa con sobrasada, miel y parmesano	20€



Fandango
FORMENTERA

LANGOSTA DE FORMENTERA

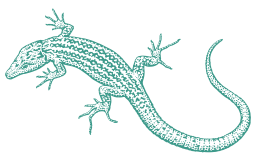
NUESTRA SECUENCIA LANGOSTA ESTILO FANDANGO	265€/Kg
Gazpacho de langosta con su guarnición	
Cabeza de langosta a la brasa con agua de Lourdes y caviar	
Arroz en paella con langosta, huevos fritos y pimientos del Padrón	
Langosta frita con huevos, sobrasada y patata crujiente	195€/Kg
Langosta a la espalda sobre brasas	195€/Kg
Arroz seco de langosta de Formentera (2pax) *(Mínimo 400 gramos por persona). Extra de arroz por persona +15€*	195€/Kg

ATÚN ROJO DEL MEDITTERÁNEO

Huevos rotos con atún rojo del Mediterráneo	30€
Bikini de tartar de atún con mayonesa de wasabi, aguacate y huevas tobiko	20€
Láminas de ventresca de atún rojo del Mediterráneo	30€
Arroz de atún rojo a la parrilla con tomates Cherry confitados	38€
Tiradito de atún con leche de tigre de aji amarillo y coco	30€

DE LA BARCA PAYESA

Pulpo de la isla a la parrilla (con lascas de cebolla asadas y salsa Fandango con su toque picante)	30€
Calamar de playa a la “Bruta” en nuestra brasa	30€
Gamba roja de Formentera a la brasa	28€/100g
Cigala de Formentera a la espalda con su toque de brasa	28€/100g
Bogavante nacional a la espalda con su jugo	150€/Kg
Bogavante nacional frito con huevos, sobrasada y patata crujiente	150€/Kg
Arroz de bogavante nacional caldoso o seco (2pax) *Extra de arroz por persona +15€*	150€/Kg



Fandango
FORMENTERA

A LA PARRILLA, SOBRE LAS BRASAS

PESCADOS Y MARISCOS

Lubina al estilo Guetaria	75€/Kg
Rodaballo a la brasa al estilo de Guetaria	85€/Kg
Pescado de Ilaut *(Rotja, gallo San Pedro, dentón, pargo) *Precio según mercado*	120€/Kg

CARNES

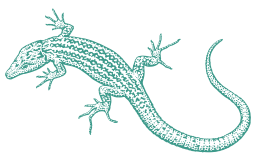
Presa ibérica 100% con verduras	32€

CARNES SELECTAS

Chuleta de vaca vieja madurada	90€/Kg

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras	6€
Pimientos del piquillo confitados en aceite de oliva	6€
Pimientos del Padrón fritos	6€
Pimientos riojanos de Tricio asados a la leña	7€
Brócoli a la brasa con pesto de tomate	12€



Fandango
FORMENTERA

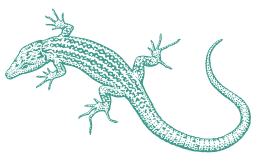
ARROCES TRADICIONALES Y EVOLUCIONADOS

Arroz seco rojo de carabineros	42€
Arroz seco de chuletón con su grasa y pimientos del piquillo	45€
Arroz de presa ibérica 100% bellota con bimi, coliflor y brócoli	35€
Fideúa negra con sepia y cigalas de Formentera	32€
Arroz del “Senyoret” con gamba y sepia	30€
Paella valenciana de pollo y conejo, “La tradicional”	30€
Arroz de chuletillas de cordero al sarmiento con pimientos de Tricio	45€
Arroz de papada ibérica y caviar (5g de caviar por persona)	50€

**Todos nuestros arroces secos se comen al centro de la mesa y con cuchara de madera*
Mínimo dos personas. Precio por persona

PASTAS FRESCAS

Tagliatelle fresco con almejas, ajo y guindilla	30€
Tagliatelle fresco con bisque ricotta y gambita roja	32€
Pasta corta con bogavante nacional y salsa de sus corales (2pax)	150€/Kg



Fandango
FORMENTERA

POSTRES

Fruta fresca sobre hielo pilé	16€
Tiramisú fundente 3.0	15€
Piña asada a la parrilla, mascarpone, caramelo y menta	12€
Tarta de queso Fandanguera	12€
Chocolate, pan, AOVE y sal	12€
Mango, maracuyá y coco	12€

