

TAPAS GASTRONÓMICAS DE TEMPORADA

PASTRAMI Y MOLLEJAS DE TERNERA A LA PLANCHA 8,50 €

Láminas de ternera cocinada como un pastrami, escalopa de molleja a la parrilla con sal negra.

MINI BRIOCHE DE RABO DE TORO 8,50 €

Dos mini brioches de rabo de toro desmigado, Portobelo a la crema y rúcula.

ENSALADILLA RUSA DE BUEY DE MAR Y HUEVOS FRITOS DE CODORNIZ 6,50 €

Patata machacada, zanahoria, carne de buey de mar y huevos fritos de codorniz con pimentón dulce.

SARDINA AHUMADA, MANZANA VERDE, TOMATE SECO Y ACEITUNAS 4,50 €

Lomo de sardina ahumada, hojaldre, crema de tomate seco, manzana verde y aceitunas.

TARTAR DE ATÚN, AJOBLANCO Y GUACAMOLE 7,50 €

Lomo de atún rojo en tartar, crema de ajoblanco, guacamole y láminas de almendras fritas.

MEJILLONES EN SALMUERA 7,50 €

Moyas de mejillón de las rías gallegas en salmuera y escalivada tibia de berenjena.

QUESO DE CABRA DEL TIÉTAR A LA PLANCHA  8,50 €

Picada de tomate y dátiles, vinagreta de miel y romero y pan carasatu.

ENSALADAS Y VERDURAS

***ENSALADA DE HORTALIZAS VARIADAS**  10 €

Hojas de lechuga romana, gajos de tomate negro, cebolleta fresca, remolacha, espárragos blancos, pepino, zanahoria rallada, apio, endivias y pimiento rojo.

***ENSALADA DE HORTALIZAS CON VENTRESCA DE ATÚN Y HUEVO COCIDO** 11,50 €

VERDURAS DE TEMPORADA EN TEXTURAS  12,50 €

Presentadas juntas, cocidas, asadas, salteadas, en tempura y a la crema.

***TURIONES DE ESPÁRRAGOS NATURALES**  12 €


Vinagreta de soja, sésamo y virutas de almendras tostadas.

ENSALADA DE PIMIENTOS Y ALCACHOFAS  11 €





Pimientos morrones asados y alcachofas confitadas.

HORARIOS: 13.30H A 15.30H Y 20.30H A 22.30H
VIERNES Y SÁBADOS: 20.30H A 23.00H

NUESTRAS ESTRELLAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	11 €
TORREZNOS SORIANOS	10 €
HUEVOS ROTOS	12,50 €
Camperos, lonchas de jamón y patatas naturales fritas.	
CHULETILLAS DE LECHAL A LA PARRILLA	20 €
Pimientos del padrón y patatas fritas.	
SECRETO IBÉRICO CONFITADO	16 €
Crema de patata trufada, pimientos asados y mojo verde.	
PULPO	18 €
Pata de pulpo crujiente, patatas revolconas y cortezas fritas de panceta adobada.	
*SÁNDWICH VEGETAL 	12 €
Pan de semillas, lechuga romana, espárragos, tomate, cebolleta fresca, pepino, pepinillo dulce, huevo cocido y mahonesa.	
HAMBURGUESA LA FINCA	16 €
200g de carne de vacuno mayor, queso fundido, cebolla caramelizada, beicon, tomate a la parrilla, lechuga romana, mahonesa y salsa BBQ.	
*PIADINA DE LACÓN AHUMADO Y MOZZARELLA AL HORNO	9,50 €
Tortita rellena de lacón ahumado, pasas de tomate, orégano y mozzarella fundida.	

POSTRES

TORRIJA DE BOLLO DE LECHE 	6,50 €
Rellena de crema de vainilla, caramelizada con azúcar y canela.	
*TARTA SACHER 	6,50 €
Bizcocho de chocolate y crema de chocolate, mermelada de albaricoques y glaseado de chocolate.	
*HELADOS DE AUTOR 	5,50 €
Helados originales, acompañados de cigarrillos de almendras y tejas de chocolate.	
HOJALDRE DE MANTEQUILLA CON CREMA DE LIMÓN Y FRUTAS DE TEMPORADA 	6,50 €
Tibio, crema acidulada de limón y frutas frescas de temporada.	
TARTITA DE QUESO, FRAMBUESAS Y ZARZAMORAS 	5,50 €
Con helado de mango y mermelada de frutos rojos.	

(*) Platos disponibles fuera de horario.
Precios con I.V.A. incluido.

Consulte con el camarero para obtener más información sobre alérgenos.