

PARA COMPARTIR

*SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA	18 €
*DEGUSTACIÓN DE QUESOS REGIONALES	14 €
MI-CUIT DE PATO A LA SAL Cortezas de pan crujientes y mermelada de higos secos.	19 €
LOMOS DE SARDINA AHUMADA Pan de aceite y pimientos morrones asados.	10 €
TORREZNOS SORIANOS	9 €
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (8 UNI)	11 €
MORCILLA DEL BURGO Mermelada de piquillos y cebolla caramelizada.	10 €
CACHELOS DE PATATA A LA CREMA DE QUESO AZUL DE VALDEON Con mollejas de pato confitado.	9 €
RABAS DEL CANTÁBRICO Con su ali oli.	10 €



DE LA HUERTA Y ENSALADAS

*ENSALADA DE HORTALIZAS VARIADAS 🍃 Hojas de lechuga romana, gajos de tomate negro, cebolleta fresca, remolacha, espárragos blancos, pepino, zanahoria rallada, apio, endivias y pimiento rojo.	10 €
*ENSALADA DE HORTALIZAS CON VENTRESCA DE ATÚN Y HUEVO COCIDO 🍃	12 €
VERDURAS EN TEXTURAS, SAL DE ESCAMAS Y AOVE 🍃 Las elaboramos en cinco cocciones, salteadas, a la crema, cocidas, asadas y en tempura.	13 €
ALCACHOFAS CONFITADAS 🍃 Con melodías de setas.	14 €

ENTRE PANES

*SÁNDWICH MIXTO CON PATATAS FRITAS Jamón york y queso fundido.	8 €
SÁNDWICH VEGETAL 🍃 Pan de semillas, tomate, lechuga, espárragos, huevo duro, pepinillos dulces y mahonesa.	10 €
CHAPATA DE PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA Pimientos verdes fritos y salsa César.	11 €

NUESTRAS ESTRELLAS

QUESO DE CABRA RULO ASADO 	13 €
Ensalada de medallón de queso de cabra, vinagreta de mostaza y miel, manzana y brotes tiernos.	
PULPO	19 €
Patatas revolconas y cortezas fritas de panceta adobada.	
HUEVOS ROTOS	13 €
Con paleta ibérica y patatas fritas.	
TIMBAL DE PATATAS CONFITADAS 	11 €
Con boletus, huevo poché y virutas de trufa.	
HAMBURGUESA LA FINCA	16 €
200g de carne de vacuno mayor, queso fundido, cebolla caramelizada, beicon, tomate a la parrilla, lechuga, mahonesa y salsa BBQ.	
SECRETO IBÉRICO CONFITADO	16 €
Crema de patata trufada, pimientos asados y mojo verde.	
COSTILLAS ASADAS A LA BARBACOA	14 €
Con patatas fritas a la crema de queso Cheddar.	

POSTRES

TORRIJA DE BOLLO DE LECHE 	6,50 €
Rellena de crema de vainilla caramelizada con azúcar y canela.	
*MOSAICO DE FRUTAS DE TEMPORADA 	5,50 €
HELADOS DE AUTOR 	5,50 €
Helados originales, acompañados de cigarrillos de almendras y tejas de chocolate.	
*CHARLOTA DE VAINILLA 	6,50 €
Bizcocho Gioconda, mousse de vainilla de Tahití y frutos rojos.	
TARTA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS 	6,50 €
Con crema de leche fresca y queso artesano.	

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

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