TAPAS Y PLATILLOS PARA COMPARTIR

Berenjenas crujientes 6.80€
con salsa sweet chili

Bravas con chorizo de matanza 6.75€
al punto picante, romesco y alioli

Ensaladilla rusa 9.95€
con ventresca de atún y picos

Croqueta
De jamón ibérico (unidad) 2.95€
De rabo guisado (unidad) 3.50€

Gyozas de pollo y verduras 8.20€

Guacamole casero 9.95€
con nachos

Huevos estrellados 10.95€
con virutas de jamón ibérico

Chopitos a la andaluza 12.75€
con limón

Torreznos crujientes 10.25€
con miel de romero y limón

Paleta ibérica de cebo 16.25€
con pan de cristal tostado, tomate y aceite de oliva

Flores de alcachofa 9.20€
con queso de cabra y melaza

ENTRANTES

Carpaccio de ternera trufado 12.50€
con parmesano y rúcula

Gazpacho 6.95€
con sus picatostes (S.T.)

Huevo poché con carrillera melosa, 11.20€
parmentier de patata y setas

Ensalada de queso de cabra 10.25€
con mango, granola y vinagreta

Ensalada César 10.75€
con pollo crujiente, beicon, parmesano, picatostes y su aliño especial

Ensalada de espinacas frescas 8.75€
con beicon, champiñones y parmesano

Parrillada de verduras de temporada 8.75€
con salsa romesco

Burrata con tomates asados, 11.95€
con ajetes, romero y olivas de Kalamata

PAN	1.30	PAN CON TOMATE	2.95	PAN SIN GLUTEN	2.00

ARROCES *CON CARÁCTER*

Fideuá de La Finca 11.95€
con gamba, calamar y almejas

Risotto de ceps trufado 13.75€
con nube de parmesano y portobello

Paella de marisco 15.95€
Precio por persona, mínimo dos personas.

Arroz negro 14.95€
con sepia y tirabeques
Precio por persona, mínimo dos personas.

Arroz seco con espalda de cordero confitada
trompetas y ajetes

★★★★★

21.00€

Precio por persona, mínimo dos personas.

PLATOS PRINCIPALES DE CARNE Y PESCADO

Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín 12.50€

Entraña de ternera marinada con chimichurri y cremoso de boniato 13.95€

Pechuga de pollo a la plancha 11.95€
con salsa de queso brie, tagliatelle a la mantequilla de salvia y nueces

Canelones de carne asada 11.25€
gratinados con bechamel

Hamburguesa de ternera 13.95€
con beicon crujiente, cebolla caramelizada y pan de brioche acompañada de patatas fritas

Secreto de cerdo a la plancha 13.95€
con salsa vino dulce y parmantier

Espalda de cordero horneada 24.95€
con patatas panadera

Entrecot de ternera 18.95€
con patatas fritas y Padrones

Canelón de bacalao 10.95€
con ajetes rustidos, sofrito, piñones y parmesano

Dorada a la espalda estilo Santurce 16.95€
con patatas panadera

Ventresca de atún 13.50€
con albahaca crujiente y mermelada de tomate

Salmón al cava 16.95€
con puerros y zanahorias

Pulpitos encebollados con un punto picante, 14.95€
patata de mortero y alioli de limón

Lomo de bacalao gratinado con alioli 16.95€
y pisto de verduras

Postres

Crema catalana ..... 5.50€

Mousse de yogur griego
con sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados ..... 5.75€

Carpaccio de piña natural
con helado de vainilla y coulis de caramelo ..... 5.95€

Cheesecake de dulce de leche con galleta Lotus ..... 6.25€

Cookie de chocolate
con helado de vainilla y chocolate fundido ..... 4.75€

Tarta Juanita
de chocolate negro fondant con galleta Lotus y pistachos ..... 6.25€

Flan casero de huevo con nata ..... 4.50€

NUESTRO CLÁSICO FAVORITO

TIM BAON

Helado de turrón con crema catalana
y salsa de chocolate

5.95€

DULZURA PARA COMPARTIR

La Torrija perfecta

HECHA DE BRIOCHE CON CREMA, NUECES Y MANZANA
BAÑADA CON CARAMELO DE COCO

7.75€

IDEAL PARA COMPARTIR

Para acompañar

Mini gintonic Seagrams ..... 4.50€
Oporto Rubí (copa) ..... 3.75€
Copa de cava ..... 3.60€
Pedro Ximénez (copa) ..... 3.50€

Todos nuestros postres son vegetarianos.