



ENTRANTES

Jamón Ibérico con tumaca y picos de Utrera	22 €
Tosta de cecina de Angus con pan payes, parmesano y rúcula	20 €
Nuestras croquetas de la Finca	16 €
Anchoas del Cantábrico calibre ``00`` sobre focacia y mantequilla ahumada con pimiento asado en la Finca	22 €
Puerros km 0 a baja temperatura con AOVE y sal de ibérico	18 €
Espárragos frescos con pico de gallo y tierra de aceituna negra	18 €
Burrata con falso tartar de tomate, pesto rojo y reducción de vino	17 €
Ensalada de tomata Riojana y boquerones con cebolla roja encurtida	15 €

PESCADOS

Merluza de anzuelo sobre crema de marisco y sus cherrys confitados	22 €
Bacalao Alejandra confitado a baja temperatura en AOVE de la Finca con pisto ecológico	24 €
Medallón de rodaballo salvaje asado con espuma de su pilpil y terrina de patata	20 €
Langostinos sobre papada confitada y apionabo encurtido	18 €
Tartar de atún con salsa teriyaki y encurtidos frescos	20 €

CARNES

Chuletón dos texturas (mínimo 2 personas)	44 €
Solomillo de ternera con parmentiere trufada y guarnición de boletus	24 €
Costilla ibérica a baja temperatura con nuestra barbacoa y su guarnición	17 €
Carrilleras de cordero al vino de la Finca, salsa de mango y chips de yuca	19 €
Steak tartar de vaca madurada con virutas de foie y yema trufada	20 €
Medallón de rabo de vaca sobre crema de calabaza y sus verduras	20 €

POSTRES

Tarta de queso de Cameros cremosa con helado de fresa	9€
Pantxineta con chocolate caliente, almendra molida y helado mojito	10€
Peras al vino de la Finca con crambel y su emulsión	8€
Torrija caramelizada con helado de nata sobre cama de pastelera	10€
Yogur artesano de Sacramenia	7€

Disponemos de carta de alérgenos a disposición del cliente

Ración de pan 1,50 € por persona