



Carta Otoño/Invierno

ENTRANTES

Jamón Ibérico con pecorino.....	26 €
Crema de calabaza con picatostes.....	16 €
Croquetas de la Finca.....	14 €
Caparrones con sus sacramentos.....	18 €
Burrata con ensalada, higos, piñones, cherrys y vinagreta.....	23 €
Ensalada de puerros y jamón ibérico.....	21 €

PESCADOS

Cocochas de merluza en salsa verde.....	21 €
Lomo de bacalao con pisto.....	24 €
Merluza de anzuelo con crema de ajos tiernos.....	23 €
Dorada al papillote.....	30 €

CARNES

Chuletón dos vaca madurada con guarnición (500Gr).....	43 €
Solomillo con foie y parmentiere de boniato.....	32 €
Entraña a la mantequilla con papas baby (Al punto del chef).....	26 €
Chuletilas de cordero con papas baby y reducción de vino tinto.....	29 €
Costillas guisadas de cerdo con cardo en su jugo.....	22 €

POSTRES

Tarta de queso de la casa.....	9 €
Peras al vino tinto de la Finca.....	8 €
Fardelejos riojanos con helado y pistachos.....	9 €
Crema catalana.....	10 €
Helado de pistacho y vainilla en crujiente barquillo.....	10 €

Disponemos de carta de alérgenos a disposición del cliente

Ración de pan 1,50 € por persona