



ENTRANTES Y PLATOS FRÍOS PARA COMPARTIR

Ensalada de burrata, sardina ahumada, tomates semisecos, pesto y piñones	👤🍷🍷🍷	18,50€
Ensalada templada de espinacas, champiñón, bacon y huevo poché	👤🍷	17,50€
Carpaccio de gambas con vinagreta de tomate	🍷👤	16,00€
Carpaccio de ternera, crema de queso y pesto de rúcula	🍷🍷	13,00€
Sardinas ahumadas con tomatitos italianos	👤🍷	19,90€
Gambones con salsa de puerros al azafrán	👤🍷🍷	20,00€
Steak tartar tradicional	🍷🍷	19,90€

ENTRANTES Y PLATOS CALIENTES PARA COMPARTIR

Croquetas artesanas		12,00€
o de Carabinero	👤🍷🍷🍷	
o de Jamón Ibérico	🍷🍷🍷🍷	
o de Cecina	🍷🍷🍷🍷	
Calamares en tempura con mayonesa cítrica	👤🍷🍷🍷	13,00€
Empanadillas de cecina, queso de cabra y pimiento del piquillo confitado	🍷🍷🍷	8,80€
Alitas de pollo con patatas fritas	🍷	11,00€
Pulpo a la sartén, cremoso de patata y aceite de pimentón		22,50€
Risotto trufado, boletus y parmesano	🍷🍷	16,00€
Nuestras famosas patatas con ali-oli mercado	🍷	8,00€



NUESTRAS TABLAS

- Tabla de cecina i.g.p.  18,00€
- Jamón de Bellota cortado a cuchillo  19,90€
- Tabla de quesos artesanos de león   16,50€

PESCADOS

- Bacalao confitado y guisote de garbanzos e ibérico  21,00€
- Rodaballo a la plancha sobre risotto de gambones    .. 25,00€
- Otros pescados (consultar)

CARNES

- Carrillera de ternera a baja temperatura
con chutney de mango    20,50€
- Taco de lechazo a 63º con patata
especiada al romero    20,50€
- Solomillo “La Finca”, plancha o al ajo tostado,
patata delux y pimientos del padrón   29,90€
- Secreto ibérico en 2 cocciones,
patata confitada, manzana e hinojo  21,00€

ALÉRGENOS



Apio



Moluscos



Crustáceos



Con cáscara



Soja



Gluten



Mostaza



Huevos



Cacahuets



Sulfitos



Pescado



Sésamo



Leche



Altramuces



POSTRES

Sopa de chocolate blanco con helado de fruta de la pasión	  	6,00€
Crema de limón y helado de canela	 	5,50€
Yogur griego artesano y coulis de frutos rojos	 	5,50€
Brownie 2 chocolates	   	6,00€
Torrija caramelizada con helado de canela	   	6,50€
Helados artesanos	  	5,50€
Flan de nata con helado de mascarpone	  	6,00€

ALÉRGENOS

 Apio	 Moluscos	 Crustáceos	 Con cáscara	 Soja
 Gluten	 Mostaza	 Huevos	 Cacahuets	 Sulfitos
 Pescado	 Sésamo	 Leche	 Altramuces	



NUESTRA CARTA DE VINOS

TINTOS

D.O. Ribera del Duero	Tomás Postigo (3º año)	43€
D.O. Ribera del Duero	Dehesa de los Canónigos	32€
D.O. Ribera del Duero	Pago Capellanes (Roble)	25€
D.O. Ribera del Duero	Protos (2020)	30€
D.O. Rioja	Remelluri	34€
D.O. Rioja	Izadi selección	23€
D.O. Rioja	Baigorri	21€
D.O. Castilla y León	Abadía Retuerta	36€
D.O. León	Carroleón	26€
D.O. León	Gamonal	19€
D.O. Bierzo	Hombros	23€
D.O. Bierzo	Ultreia St. Jacques	23€
D.O. Bierzo	Tilenus (Roble)	19€
D.O. Bierzo	Cepas Viejas	23€
D.O. Toro	Prima	21€

ROSADOS

D.O. León Prieto Picudo	Gurdos	19€
D.O. León Prieto Picudo	Pardevalles Rosado	14€

BLANCOS

D.O. León Albarín	Demonauta	25€
D.O. León Albarín	Pardevalles	16€
D.O. León Albarín	Kyra	25€
D.O. Rueda	José Pariente	19€
D.O. Godello Bierzo	Casar de Burbia	21€
D.O. Rías Baixas	Gran Bazán Verde	22€
D.O. Rías Baixas	Fillaboa	26€

CAVA

Gramona La Cuvee Reserva Brut	30€
Juve Camps	32€

CHAMPAGNE

Mumm	55€
Bollinger	75€