



Para romper el hielo

Ensalada de jamón ibérico , aguacate, parmesano y tomate cherry	11
Ensalada de espinacas , crujientes de brie, beicon y frutos secos en vinagreta de mostaza y miel	10,5
Ensalada verde con pollo braseado, calabaza asada, tomate semiseco, nueces con vinagreta de mostaza y soja	10,5
Quinoa con berenjena asada , salmón ahumado, ricotta y shichimi	10
Burrata de calabaza con carpacho de calabacín, tomates cherry y aceite de albahaca	15
Tomate rosa de la huerta (Temporada)	11

A la sopa boba

Salmorejo cordobés con virutas crujientes de jamón (Temporada)	5,5
Lentejas ligeras picantes con langostinos, coco y batata (Temporada)	10

Compartir es vivir

Tortilla de patatas	4
Crujientes de queso de cabra con miel (4 und)	8
Nachos con guacamole	7,5
Hummus de boniato con semillas de sésamo y pan de pita	8,7
Quesadillas de jamón y queso	7
Quesadillas de pollo , cebollita caramelizada y queso Edam	7,5
Finísima pizzoleta con trufa , mozzarella, calabacín, calabaza y espinacas	9
Huevos rotos con jamón ibérico y patatas paja	9,8
Revuelto de salmón con crema de trufa blanca y patatas paja	9,8
Ensaladilla Rusa	6,5
Tabla de queso Manchego curado al romero	16
Tabla de jamón Ibérico de bellota cortado a mano	21
Tabla Moreto con jamón Ibérico y queso Manchego curado al romero	18

Entre pan y pan

Mini kebabs de pollo con cebollita colorada y pepino (4 und)	10,5
Hamburguesitas de vacuno 100% (de La Finca) con pan de mollete(4 und)	11,5
Hamburguesa de rabo de toro en pan de tomate, aguacate y tahine	12
Pan bao de pato al estilo pekinés con salsa hoisin, anacardos y láminas de cebolleta y pepino (4 und)	9,5
Baguette de brioche con ternera asada y mayonesa de chille chipotle, rúcula y tomate semiseco, y chips de verduras	9,5

No hay dos sin tres

Pollo al curry dorado con arroz salvaje	10
Noodles de calabacín con piñones y pesto rojo de tomate y albahaca	11
Tajine de cordero desmigado al estilo marroquí con anacardos, ciruelas y agua de azahar	14
Tartar de salmón con aguacate y crujiente de plátano macho en salsa de ostras y soja	13
Carrillera al pedro ximenez sobre parmentier de patata	13
Salmón en costra de miel y dos sésamos sobre patatitas con vinagreta de soja y lima	14
Risotto de setas con lascas de parmesano	12
Falso risotto cremoso de gorgonzola, frutos secos y gambas	13,5
Alcachofas con crujiente de jamón Iberico	12,5
Costillas a la barbacoa con patatas y mojo rojo	14

A nadie le amarga un dulce

Tarta de zanahoria con lima	6
Tarta de queso	6
Manzana y pera caramelizada con crujiente de galleta y helado artesanal	6
Brownie de chocolate con helado artesanal	6
Helado de yogur griego artesanal, muesli y miel	6
Sartén de cookie con helado de vainilla y chocolate líquido	6

*Suplemento del 10% en terraza
*Servicio por cubierto 1,2 €

Todos los platos pueden
contener trazas de estos alérgenos





To break the ice

Iberian ham salad with avocado, parmesan & cherry tomatoes	11
Spinach salad , brie cheese sachets, bacon, nuts with honey and mustard dressing	10,5
Green salad with roasted chicken , roasted pumpkin, semi dried tomatoes, with a soy and mustard vinaigrette	10,5
Quinoa salad with roasted aubergine, smoked salmon, ricotta and shichimi	10
Burrata with zucchini carpaccio, tomato cherry, olives and pesto sauce	15
Rosa tomato salad (season)	11

SOUPS

Salmorejo Spanish cold tomato soup (season)	5,5
Spicy light lentils with prawns, coconut and sweet potato (season)	10

Sharing is caring

Spanish omelette	4
Crispy nuggets of goat cheese with honey (4 units)	8
Nachos with guacamole	7,5
Sweet potato hummus with sesame seeds and pita bread	8,7
Quesadilla with ham and cheese	7
Quesadilla with chicken , caramelized onion & Edam cheese	7,5
Very thin pizozeta with truffle , mozzarella, zucchini, pumpkin and spinach	9
Broken eggs with Iberian ham and crispy chips	9,8
Scrambled eggs with truffle, salmon and crispy chips	9,8
Olivier salad	6,5
Cured Manchego cheese	16
Iberian bellota ham	21
Tabla Moreto (Mix of Iberian bellota ham & Manchego cheese)	18

Bread and bread

Mini kebabs with red onion and cucumber (4 units)	10,5
Mini-beef burger (La Finca meet producer) with caramelized onions and cheese(4 units)	11,5
Oxtail hamburger in a tomato bun with avocado and tahini	12
Pekinese style duck Pan bao with hoisin sauce, cashews and strips of cucumber and spring onion (4 units)	9,5
Brioche baguette with roast beef , chilli chipotle mayonnaise roket and semi dried tomatoes	9,5

Good things come in threes

Curry coconut chicken with rice	10
Courgette noodles with pine nuts and tomato and basil red pesto	11
Lamb tagine with plums, roasted cashew with orange blossom water	14
Salmon tartar , avocado and tomato with crispy male banana	13
Beef cheek with hachis parmentier with reduction of pedro ximenez	13
Salmon glazed with honey and sesame on a bed of diced potatoes with soy and lime vinaigrette	14
Mushroom risotto with parmesan cheese	12
False creamy gorgonzola risotto , selection of nuts and prawns	13,5
Artichokes with crunchy ham	12,5
Barbacue ribs with chips	14

To sugar off

Carrot and lime cake	6
Cheesecake	6
Crunchy apple and pear pie with artisan ice cream	6
Brownie with artisan ice cream	6
Homemade greek yogurt ice-cream with muesli and honey	6
Cookie with chocolate and vanilla ice cream	6

*Terrace - 10% price increase
*Service per person 1,2 €

All the dishes may contain traces of these allergens

