

# Para **com partir**

## ***Nuestros clásicos***

### **Nachos Steakburger**

Nuestros famosos nachos acompañados de chili con carne, queso fundido, pico de gallo, jalapeños, guacamole y crema agria. / **11,90**

### **Alitas Bravas 🍷**

En salsa brava casera. Acompañadas de bastones de zanahoria y dip de queso azul. / **10,90**

### **Alitas Bourbon**

En bourbon. Acompañadas de bastones de zanahoria y dip de queso azul. / **10,90**

### **Quesadilla Cajún**

Deliciosa quesadilla con jugoso pollo de corral aderezado con especias de cajún, mezcla de quesos, bacon crujiente y acompañada de guacamole y salsa cajún / **10,50**

### **Sticks de Mozzarella**

Palitos de queso mozzarella fundido con salsa de tomate dulce / **8,50**

## ***CON TU BEBIDA, MIENTRAS DECIDES***

Según temporada

**Hummus de berenjena con pan de pita** / 3,90

**Paté de campaña** / 3,90

### **Super Crispy Chicken Strips**

Deliciosas tiras crujientes de pollo de corral acompañadas de nuestra exclusiva salsa BBQ / **9,50**

### **Fondue en hogaza de pan**

Fondue de quesos en hogaza de pan Payés con crudités de zanahoria para dippear. / **10,90**

## ***La Charcutería***

### **Chorizo Criollo La Finca**

Delicioso chorizo criollo cocinado en horno de carbón de encina y acompañado de salsa chimichurri / **11,00**

### **Croquetas de boletus**

Hechas con boletus, crujientes por fuera y cremosas por dentro / **8,90**

### **Croquetas de jamón**

Hechas con el mejor jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro / **8,90**

## *Entre pan y pan*

### **Sándwich de Abanico Ibérico \***

Filete de abanico ibérico marinado durante doce horas en salsa Tandoori, sobre queso de Mahón, mézclum de lechugas, tomate y mayonesa spicy / **11,90**

### **Classic Chicken Sándwich**

Pechuga de Pollo de corral a la parrilla con lechuga, tomate queso Gouda, bacon y mayonesa bourbon ligeramente picante / **10,90**

## *De la huerta*

### **Burrata de la huerta**

Con pimientos asados al carbón, salsa de tomate dulce y nueces / **12,50**

### **Ensalada César**

Pollo a la parrilla o Crispy, mézclum de brotes, lascas de parmesano, crujiente de panko y aderezo césar / **10,90**

### **Ensalada de quinoa, pollo y queso de cabra**

Mézclum de brotes, quinoa, pollo al carbón, queso de cabra, cebolla cajún, aguacate, tomates cherry confitados y vinagreta de jerez / **12,50**

## *Hamburguesas de Corral*

### **Hamburguesa de pollo a la parrilla**

Pechuga de pollo de corral a la parrilla marinada con queso Gouda, bacon, lechuga, tomate, huevo campero frito y salsa mayonesa bourbon ligeramente picante / **11,50**

### **Hamburguesa de pollo Crispy**

Crujiente pechuga a la parrilla de pollo de corral con queso Gouda, lechuga, tomate y salsa barbacoa / **10,90**

---

### **Hamburguesa de la huerta**

Deliciosa hamburguesa vegetal de zanahoria, brócoli, judías verdes y cebolla caramelizada acompañada de tomate, lechuga y nuestra salsa de hierbabuena / **10,00**

\* Corte que envuelve las costillas del cerdo Ibérico, tierno y jugoso  
Bajo en calorías / Low fat

# La Carnicería

## Chuletón de La Finca

Asado en parrilla de carbón, fileteado y acompañado de pimientos de Padrón y nuestras clásicas patatas. / **51,90 / kg**

## Lomo bajo de Vacuno

Entrecot de vaca de la Finca de Jiménez Barbero cocinado a tu gusto y acompañado de pimientos de Padrón y nuestras clásicas patatas. / **23,90**

## Solomillo de Vacuno

Solomillo de añojo de la Finca de Jiménez Barbero cocinado a tu gusto, acompañado de pimientos de Padrón y nuestras clásicas patatas. / **21,90**

## Abanico ibérico

Jugosa pieza de abanico ibérico marinada durante 12 horas en salsa Tandoori acompañada de nuestras clásicas patatas y cebolleta china. / **16,90**

## Gran costillar barbacoa

Delicioso costillar de cerdo a la parrilla con nuestra barbacoa Steakburger acompañada de nuestras clásicas patatas / **21,90**

**100% FRESH.** Carne de vacuno que proviene de ganado criado con alimentación a base de cereales sin hormonas ni conservantes y en condiciones de bienestar y sostenibilidad

Bajo en calorías / Low fat

## Hamburguesa de Vacuno a la Parrilla

Hamburguesa de 250 gr a la parrilla sin pan, con tomates cherry rama horneados y patatas asadas (valor nutricional aproximado 550 Kcal, grasas 15 gr, proteínas 54 gr, hidratos de carbono 70 gr) / **11,50**

## Pechuga de pollo de corral

Jugosa pechuga de pollo de corral marinada durante 24 horas en aceite de oliva, sal, pimienta y hierbabuena, cocinada en nuestro horno de carbón, bañada en mojo verde y acompañada de patatas asadas y tomates cherrys rama horneados. / **13,90**



Chuletón de vaca de 5 a 8 años, de raza Simmental, alimentada a base de pastos, forraje y cereales. Madurado durante 4 o 5 semanas. Disfrutará de un sabor equilibrado, elegante y persistente.

# Crea tu propia *hamburguesa*

PASO 1

**Elige el tipo de carne**



**Dry Aged**

200 gr Prudente  
400 gr Valiente



**Vacuno**

PASO 2

**Ahora el tamaño "solo vacuno"**



**Tímido**  
160 gr



**Prudente**  
250 gr



**Valiente**  
320 gr



**Osado**  
500 gr

PASO 3

**El punto**

Te recomendamos...



**Poco hecho**



**Al punto**

PASO 4

**Y la guarnición**



**Patatas asadas**

**Ensalada de col**

**Patatas fritas**



Nuestra carne a la **parrilla con carbón de encina** marca la diferencia.

Disponemos de pan Burger sin gluten

## Steakburger Original NUEVO

Una vuelta al origen, carne de lomos madurados, cocinada a tu gusto sobre brasas de carbon de encina, sabroso bacon crujiente, queso cheddar 100% natural y coronada por pan brioche. /

200gr 400gr  
15,90€ 20,50€



# Steakburgers

## 160 gr. de vacuno

### La Burger

Lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso Gouda y nuestra exclusiva salsa STB / 11,20€

### Katrina 🌶️

Mayonesa de aguacate, rúcula, queso gouda, relish de jalapeños y chips de plátano / 12,30€

### La Benedictina

Deliciosa hamburguesa con mantequilla de trufa, setas y boletus salteados huevo poché cocinado a baja temperatura y cremosa salsa holandesa / 12,90€

### Boletus Burger

Rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso provolone, boletus, setas y mantequilla de trufa / 12,80€

### La Suiza

100gr de queso Mahón y cheddar rojo fundidos, acompañada de lechuga Batavia, tomate y cebolla caramelizada / 12,40€

### Red Mountain Burger

Mayonesa bourbon, queso de cabra, rúcula, cebolla cajún y pimientos de piquillo caramelizados / 12,20€

### Melting Cheese Burger

Hamburguesa rellena de queso cheddar, Gouda y mozzarella recubierta de queso provolone con cebolla, mézclum de lechugas y tomate (Solo a partir de 250gr) / 14,10€

### British Burger

Lechuga, tomate, cebolla, queso Gouda, huevo campero frito y bacon / 12,10€

### Barbacoa Burger

Lechuga, tomate, bacon, cebolla, queso Gouda y nuestra barbacoa Steakburger / 11,70€

### La Pampa Burger

Rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso provolone, orégano y salsa chimichurri con mayonesa / 11,30€

## Aumenta y mejora tu experiencia

<b>Vacuno</b>	<b>100% FRESH.</b> Carne de vacuno que proviene de ganado criado con alimentación a base de cereales sin hormonas ni conservantes y en condiciones de bienestar y sostenibilidad	<b>160gr. Carta</b>	<b>Prudente</b> 250gr. +2€	<b>Valiente</b> 320gr. +4,60€	<b>Osado</b> 500gr. +6,60€
<b>Hamburguesa Dry Aged</b>	Hamburguesa elaborada con lomos madurados de vacuno seleccionado.		<b>200gr</b> +3,60€	<b>400gr</b> +8,60€	

## Bebidas

### Refrescos

- Agua / 2,20
- Zumos / 2,50
- Refrescos / 2,95

### Cervezas

- Doble / 2,70
- Pinta / 3,50
- Damm 0,0 Tostada / 3,50
- Voll Damm / 3,00
- IPA / 4,00
- Malquerida / 3,50
- Dry Apple Cider / 3,50

## Cafés 43

- Espresso 43
- Asiático 43 de Cartagena

## Vinos

### Tintos

- **Cruz de Alba**  
Tempranillo (DO Ribera del Duero) / 25,00
- **Valdehermoso**  
100% tinta del país (D.O. Ribera del Duero) / 18,00
- **Ramón Bilbao Crianza**  
Tempranillo (DO Rioja) / 20,00
- **Beronia**  
Garnacha, Mazuelo, Tempranillo (DO Rioja) / 18,00
- **Enemigo Mio**  
Garnach (DO Jumilla) / 21,00
- **Juan Gil**  
Monastrell (DO Jumilla) / 16,00

### Rosados

- **Ramón Bilbao**  
Garnacha, Viura (DO Rioja) / 16,00

### Blancos

- **Nubori**  
Verdejo (DO Rueda) / 16,00
- **Ramón Bilbao**  
Verdejo (DO Rueda) / 16,00

### Copa de vino de la casa

- Tinto, Rosado, Blanco / 3,00

## Postres

### - Apple Crumble

Manzanas al horno con cubierta de migas de galleta crujiente, helado de vainilla y caramelo / 6,90

### - Brownie con helado

Con nueces y helado de Madagascar / 5,50

### - Cookie sobre coulant

Cookie al horno sobre coulant de chocolate con helado de vainilla de madagascar / 5,90

### - Gran bombón roche

Relleno de praliné con avellana, mousse de chocolate y trocitos de almendra crocanti / 6,50

### - Helados caseros

De chocolate metate, dulce de leche, fresitas del bosque o vainilla de madagascar. dos bolas de helado casero. Elige tu sabor / 3,50

### - Tarta cremos de queso artesanal

Porción para compartir de tarta cremosa de queso hecha en casa / 6,90

### - Batidos de helado

Chocolate, fresitas del bosque, vainilla de madagascar, dulce de leche y oreo / 4,90

### - Smoothies de fruta natural

Energético: fresa y plátano; Protector: fresa, mora y frambuesa; Antiox: papaya, mango y pina / 4,50

# STEAKBURGER