

Para **com partir**

Nuestros clásicos

Nachos Steakburger

Nuestros famosos nachos acompañados de chili con carne, queso fundido, pico de gallo, jalapenos, guacamole y crema agria. / **12,50**

Alitas Bravas 🍷

En salsa brava casera, acompañadas de dip de queso azul. / **10,90**

Alitas Bourbon

En salsa bourbon casera. Acompañadas dip de queso azul / **10,90**

Quesadilla Cajún

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

Sticks de Mozzarella

Palitos de queso mozzarella fundido con salsa de tomate dulce / **8,90**

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 Grana Padano, Emmental y Azul en hogaza de pan Payés con chips vegetales para dippear / **10,90**

La Charcutería

Chorizo Criollo La Finca

Delicioso chorizo criollo cocinado en horno de carbón en encina, acompañado de salsa chimichurri y panecillos tostados / **12,00**

Croquetas de boletus

Hechas con boletus, crujientes por fuera y cremosas por dentro / **9,50**

Croquetas de jamón

Hechas con el mejor jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro / **9,50**

Entre pan y pan

Sándwich de Abanico Ibérico *

Filete de abanico ibérico marinado durante doce horas en salsa Tandoori, sobre queso Gouda, brotes tiernos, tomate y mayonesa spicy / **12,50**

Classic Chicken Sándwich

Pechuga de pollo de corral a la parrilla con brotes tiernos, tomate, queso Gouda, bacon natural ahumado y mayonesa bourbon / **10,90**

De la huerta

Burrata de la huerta

Creмосa burrata artesanal de Puglia con pimientos tricolor asados al carbón, salsa de tomate dulce y nueces y pan pita para acompañar / **12,50**

Nuestra 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

Brotes tiernos, quinoa, pechuga de pollo de corral al carbón, queso de cabra artesanal caramelizado, cebolla cajún, aguacate, tomates Cherry confitados y vinagreta de jerez / **12,90**

¡UN PLATAZO!

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 La Vegetariana Y porque lo vegetariano no es aburrido...

Pan brioche, hamburguesa vegetal de zanahoria, brócoli, judías verdes, mayonesa de aguacate, brotes verdes, queso gouda, mix de pimientos al carbón, relish de jalapeno y cebolla cajún. / **12,00**

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

La Carnicería

Todas nuestras carnes son asadas en nuestro horno de carbón de encina para resaltar su esencia y extraordinaria calidad

Chuletón de La Finca

Asado en parrilla de carbón, fileteado y acompañado de pimientos de Padrón y nuestras clásicas patatas. / **55,00 / kg**

Lomo bajo de Vacuno

Jugoso Entrecot de vaca de La Finca de Jiménez Barbero a la brasa, acompañado de pimientos de Padrón y nuestras patatas / **24,90**

Solomillo de Vacuno

Tierno solomillo de añojo de La Finca de Jiménez Barbero, acompañado de pimientos de Padrón y nuestras patatas / **24,00**

Abanico ibérico

Sabroso abanico de cerdo ibérico marinado durante 12 horas en salsa Tandoori, acompañado de nuestras patatas / **16,90**

Gran costillar barbacoa

Delicioso costillar de cerdo a la parrilla de carbón laqueado con nuestra salsa barbacoa, acompañado de nuestras patatas / **24,00**

¡Las cortarás sin cuchillo!

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 gramos a la parrilla sin pan, con tomates cherry rama horneados y patatas asadas. / **12,50**

Pechuga de pollo de corral

Jugosa pechuga de pollo de corral marinada durante 24 horas, cocinada en nuestro horno de carbón, bañada en mojo verde y acompañada de patatas asadas y tomates cherry rama confitados / **13,90**

¡Un plato contundente y con mucho sabor!



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



Vacuno

PASO 2

Ahora el tamaño



Timido
160 gr



Prudente
250 gr



Valiente
320 gr

PASO 3

El punto

Te recomendamos...



Poco hecho



Al punto

PASO 4

Y la guarnición



**Patatas
fritas**



Patatas asadas

Ensalada de col



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. /

160gr
16,10€

250gr
18,30€

320gr
21,40€



Steakburgers

160 gr. de vacuno

La Burger

Lechuga Batavia, tomate, cebolla caramelizada, queso Gouda y nuestra exclusiva salsa STB / **11,30€**

Katrina 🌶️

Mayonesa de aguacate, rúcula, queso gouda, relish de jalapeños y chips de plátano / **12,40€**

La Benedictina

Deliciosa hamburguesa con mantequilla de trufa, salteado de setas y boletus, huevo poché cocinado a baja temperatura y cremosa salsa holandesa / **13,30€**

Boletus Burger

Base de rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso provolone y salteado de setas y boletus y mantequilla de trufa / **12,90€**

La Pampa Burger

Rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso provolone, orégano y mayonesa chimichurri / **11,40€**

¡Menudo Quilombo!

Red Mountain Burger

Mayonesa Bourbon, queso de cabra artesanal, cebolla cajún y pimientos de piquillo caramelizados / **12,30€**

La nueva Melting Cheese Burger NUEVO **¡Para los amantes del queso!**

Raclette de queso cheddar rojo, gouda y mozzarella fundidos sobre la carne, acompañada de lechuga Batavia, tomate y cebolla caramelizada. / **13,30€**

¡Terminada en tu mesa!

British Burger

Lechuga Batavia, tomate, cebolla, queso Gouda, huevo campero frito y bacon natural ahumado a la parrilla / **12,70€**

La Brutal BBQ

Carne a la parrilla, Costilla de cerdo desmechada en salsa Barbacoa, queso Cheddar, Bacón Crujiente y Cebolla Cajún de la Casa todo contenido en pan Brioche / **12,90€**

Una Brutalidad

Aumenta y mejora tu experiencia

Vacuno	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	160gr. Carta	Prudente 250gr. +2,20€	Valiente 320gr. +4,80€
Hamburguesa Dry Aged	Hamburguesa elaborada con lomos madurados de vacuno seleccionado.	160gr +3,60€	250gr +5,80€	320gr +8,90€

Bebidas

Refrescos

- Agua / 2,50
- Zumos / 2,50
- Refrescos / 3,20

Cervezas

- Doble / 2,90
- Pinta / 3,90
- Damm 0,0 Tostada / 3,50
- Voll Damm / 3,50
- IPA / 4,00
- Malquerida / 3,50
- Dry Apple Cider / 3,50

Cafés 43

- Espresso 43
- Asiático 43 de Cartagena

Coctail's

- Sangria / 7,00
- Mojito / 8,50
- Tinto de verano / 6,00

Vinos

Tintos

- **Cruz de Alba**
Tempranillo (DO Ribera del Duero) / 35,00
- **Pagos de Valcerracín**
100% Tempranillo (DO Ribera del Duero) / 20,00
- **Ramón Bilbao Crianza**
Tempranillo (DO Rioja) / 25,00
- **Nubori**
100% Tempranillo (DO Rioja) / 20,00
- **Enemigo Mio**
Garnach (DO Jumilla) / 25,00
- **Juan Gil**
Monastrell (DO Jumilla) / 16,00

Rosados

- **Ramón Bilbao**
Garnacha, Viura (DO Rioja) / 19,00

Blancos

- **Nubori**
Verdejo (DO Rueda) / 18,00
- **Ramón Bilbao**
Verdejo (DO Rueda) / 22,00

Copa de vino

- Tinto / 4,00
- Rosado / 3,80
- Blanco / 3,60

Postres

- Cookie al horno

Crujiente galleta al horneada con fudge de chocolate y helado de vainilla con cookies / 6,90

- Tarta de queso Cremosa

Receta del laureado Chef Albert Adriá / 6,90

- Cremosa mousse de chocolate y avellana

Cremosa mousse de chocolate y avellana con bizcocho esponjoso de chocolate. Para derretirse. / 5,50

- Lemon Pie

Crema de limón y bizcocho ligero. Perfecto final para una experiencia celestial / 5,50

- Brownie con helado

Nuestro brownie con helado de vainilla y cookies / 5,90

- Tarta de dulce de leche

Suave Cheesecake de dulce de leche artesanal con base de galleta crujiente / 6,90

- Helados caseros

2 bolas de helado casero. Elige tu sabor:
Chocolate Blanco y Dulce de Leche, Yogurth con Frutos del Bosque, Bombón Roche, Vainilla con Cookies / 3,90

- Smoothies de fruta natural

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

- Batidos de helado

Chocolate Blanco y Dulce de Leche, Yogurth con Frutos del Bosque, Bombón Roche, Vainilla con Cookies / 6,00

STEAKBURGER