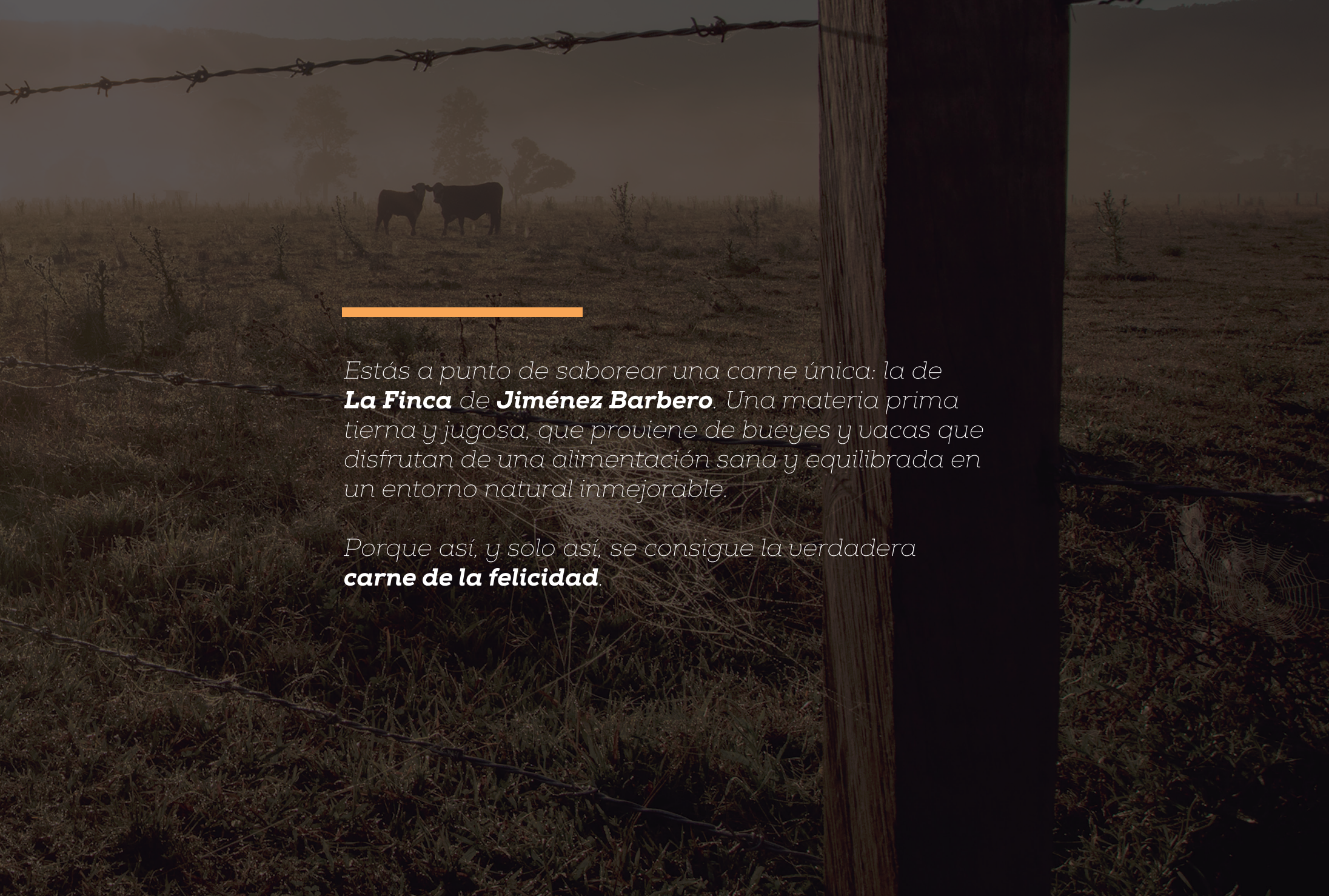
STEAKBURGER

THE HOUSE OF PREMIUM BEEF

*“**Nunca vayas por el camino trazado**, porque conduce hacia donde otros ya han estado“*
- *Graham Bell*



Estás a punto de saborear una carne única: la de ***La Finca*** *de* ***Jiménez Barbero****. Una materia prima tierna y jugosa, que proviene de bueyes y vacas que disfrutan de una alimentación sana y equilibrada en un entorno natural inmejorable.*

Porque así, y solo así, se consigue la verdadera ***carne de la felicidad****.*

Compromiso con el ***medioambiente y los animales.***

Para compartir

Nuestros clásicos

Nachos Steakburger
Nuestros famosos nachos acompañados de chile con carne, queso fundido, pico de gallo, jalapeños, guacamole y crema agria. ¡Brutales! / 10,75

Alitas Bravas NUEVO
Jugosas alitas deshuesadas confitadas en aceite de oliva, acompañadas de nuestra picante salsa brava y cebolleta china / 9,50

Alitas Bourbon NUEVO
Jugosas alitas deshuesadas confitadas en aceite de oliva, bañadas en nuestra salsa bourbon y cebolleta china / 9,90

Quesadilla Cajún
Deliciosa quesadilla con jugoso pollo de corral aderezado con especias cajún, mezcla de quesos, bacon crujiente y acompañada de guacamole y salsa cajún / 9,50

Super Crispy Chicken Strips
Deliciosas tiras crujientes de pollo de corral acompañadas de nuestra exclusiva salsa BBQ / 8,50

Sticks de Mozzarella
Palitos de queso mozzarella fundido con salsa de tomate dulce / 7,90

La Charcutería

Tataki de Presa Ibérica NUEVO
Finas tiras de sabrosa presa ibérica maceradas y pintadas con salsa de soja cítrica y brotes germinados / 10,00

Chorizo Criollo de La Finca NUEVO
Delicioso chorizo criollo cocinado en horno de carbón de encina y acompañado de salsa chimichurri / 11,00

Nuestros animales se encuentran ***libres en un entorno único.***

Entre pan y pan

Sándwich de Abanico Ibérico * NUEVO

Filete de abanico ibérico marinado durante doce horas en salsa Tandoori, sobre queso de Mahón, rúcula y mayonesa de mojo amarillo / 9,50

Classic Chicken Sándwich

Pechuga de Pollo de corral a la parrilla con lechuga, tomate, queso Gouda, bacon y mayonesa bourbon ligeramente picante / 9,00

De la huerta

Ensalada de queso de cabra

Mézclum de lechugas, tomate, vinagreta balsámica con miel, queso de cabra y cebolla crujiente / 9,00

Ensalada César

Pollo de corral a la parrilla o Crispy, mézclum de lechugas, lascas de parmesano, tomate, croutons y salsa César / 10,00

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 / 9,00

Hamburguesa de pollo Crispy

Crujiente pechuga a la parrilla de pollo de corral con queso Gouda, lechuga, tomate y salsa mostaza y miel / 9,00

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

Nuestras vacas
***aquí** son tratadas*
como reinas.

La Carnicería

Chuletón de La Finca

Asado en parrilla de carbón, fileteado y acompañado de tomates cherry rama horneados y nuestras clásicas patatas / 48,00 / kg

Entrecot de Vacuno

Entrecot de vaca de la Finca de Jiménez Barbero cocinado a tu gusto y acompañado de jugosos tomates cherry rama horneados y nuestras clásicas patatas / 21,00

Solomillo de Vacuno

Solomillo de añojo de la Finca de Jiménez Barbero cocinado a tu gusto, acompañado de jugosos tomates cherry rama horneados y nuestras clásicas patatas / 20,00

Abanico Ibérico* NUEVO

Jugosa pieza de abanico ibérico marinada durante 12 horas en salsa Tandoori acompanada de nuestras clásicas patatas / 15,00

Costillar Barbacoa

Delicioso costillar de cerdo a la parrilla con nuestra exclusiva salsa barbacoa acompañada de nuestras clásicas patatas / 19,00

Hamburguesa de Vacuno a la Parrilla

Hamburguesa de 250gr 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) / 11,00

Pechuga de pollo de corral NUEVO

Jugosa pechuga de pollo de corral marinada durante 24 horas en aceite de oliva, sal, pimienta y hierbabuena, cocinada en nuestro horno de carbón y acompañada de patatas asadas y tomates cherrys rama horneados"/ 12,50

*Corte que envuelve las costillas del cerdo Ibérico, tierno y jugoso

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*

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
solo en 200 gr

Vacuno

PASO 2
Ahora el tamaño *"solo vacuno"*

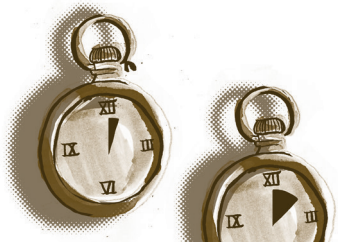
Tímido *160 gr*

Prudente *250 gr*

Valiente *320 gr*

Osado *500 gr*

PASO 3
El punto
Te recomendamos...



Poco hecho

Al punto

PASO 4
Escoge el pan

Nuestro pan americano

Rústico

PASO 5
Y la guarnición

Patatas asadas

Patatas fritas

Ensalada de col

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

Steakburgers

Steak Burger
Lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso Gouda y nuestra exclusiva salsa STB

La Pampa Burger
Rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso provolone, orégano, salsa chimichurri con mayonesa

Jack Burger
Lechuga, tomate, queso Gouda, bacon, salsa bourbon y cebolla rebozada casera

British Burger
Lechuga, tomate, cebolla, queso Gouda, huevo campero frito y bacon

Barbacoa Burger
Lechuga, tomate, bacon, cebolla, queso Gouda y salsa barbacoa

	Tímido	Prudente	Valiente	Osado
	160 gr	250 gr	320 gr	500gr
Steakburger	10,50	12,90	15,50	17,50
Premium Burger	11,50	13,90	16,50	18,50

Premium Burgers

Red Mountain Burger NUEVO
Mayonesa bourbon, queso de cabra, rúcula, cebolla cajún y pimientos de piquillo caramelizados

La Suiza NUEVO
100 gramos de queso Mahón y cheddar rojo fundidos, acompañada de lechuga Batavia, tomate y cebolla caramelizada

La Benedictina NUEVO
Deliciosa hamburguesa con mantequilla de trufa, boletus salteados, huevo poché cocinado a baja temperatura y cremosa salsa holandesa

Melting Cheese Burger
Hamburguesa rellena de queso cheddar, Gouda y mozzarella recubierta de queso provolone con cebolla, mézclum de lechuga y tomate (Solo a partir de 250gr)

Boletus Burger
Rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso provolone, boletus y mantequilla de trufa

Mexican Burger
Guacamole, cebolla xnipec, mayonesa chipotle y jalapeños

Hamburguesa Dry Aged

200 gr de hamburguesa de aroma y sabor auténticos elaborada con lomos madurados de vacuno seleccionado

	200gr
Steakburger	14,50
Premium burger	15,50

DRY AGED BY STEAKBURGER

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.*

Si hay algo de lo que estamos seguros
es de que ***cuidando la salud de nuestros animales***
cuidamos también de tu salud.
LA FINCA
jiménez barbero
STEAKBURGER
THE HOUSE OF PREMIUM BEEF