

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. / **10,95**

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 / **9,90**

Sticks de Mozzarella

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

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 / **8,75**

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 morcilla y manzana

6 croquetas hechas en casa, cremosas por dentro y crujientes por fuera / **8,90**

Croquetas de chistorra y huevo frito

6 croquetas hechas en casa, cremosas por dentro y crujientes por fuera / **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, tomaty mayonesa de mojo amarillo / **11,50**

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 / **11,90**

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 / **9,90**

Hamburguesa de pollo Crispy

Crujiente pechuga a la parrilla de pollo de corral con queso Gouda, lechuga, tomate y salsa barbacoa / **9,90**

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 tomates cherry rama horneados y nuestras clásicas patatas / **48,00 / kg**

Entrecot de Vacuno

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

Solomillo de Vacuno

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

Abanico ibérico

Jugosa pieza de abanico ibérico marinada durante 12 horas en salsa Tandoori acompañada de nuestras clásicas patatas y cebolleta china. / **16,00**

Gran costillar barbacoa

Delicioso costillar de cerdo a la parrilla con nuestra barbacoa Steakburger acompañada de nuestras clásicas patatas / **19,90**

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

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. / **13,50**



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
15,50 20,50



Steakburgers

La Pampa Burger

Rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso provolone, oregano y salsa chimichurri con mayonesa

La Burger

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

British Burger

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

Katrina

Mayonesa de aguacate, rúcula, queso gouda, relish de jalapeños y chips de plátano

Barbacoa Burger

Lechuga, tomate, bacon, cebolla, queso Gouda y nuestra barbacoa

Premium Burgers

Red Mountain Burger

Mayonesa bourbon, queso de cabra, rúcula, cebolla cajún y pimientos de piquillo caramelizados

La Suiza

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

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)

Boletus Burger

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

La Benedictina

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

| | Tímido | Prudente | Valiente | Osado |
|-----------------|--------|----------|----------|-------|
| | 160 gr | 250 gr | 320 gr | 500gr |
| SteakBurgers | 10,90 | 12,90 | 15,50 | 17,50 |
| Premium Burgers | 11,90 | 13,90 | 16,50 | 18,50 |

Hamburguesa Dry Aged

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

| | 200gr | 400gr |
|-----------------|-------|-------|
| SteakBurgers | 14,50 | 19,50 |
| Premium Burgers | 15,50 | 20,50 |

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.

Bebidas

Refrescos

- Agua / 2,20
- Zumos / 2,50
- Refrescos / 2,90

Cervezas

- Doble / 2,70
- Pinta / 3,50
- Botellín sin alcohol / 2,50
- Voll Damm / 3,00
- IPA / 4,00
- Malquerida / 3,50
- Dry Apple Cider / 3,50

Cócteles y copas

- Mojito original / 6,00
- Gin tonics y Copas / a partir de 6,00
- Sangría / 4,00
- Tinto de verano / 3,50

Cafés 43

- **Espresso 43**
- **Asiático 43 de Cartagena**

Vinos

Tintos

- **Cruz de Alba**
Tempranillo (DO Ribera del Duero) / 25,00
- **Biberius**
Tempranillo (DO 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

- Tinto, Rosado, Blanco / 3,00

Postres

- 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