

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.

Alitas barbacoa Chipotle

En salsa barbacoa chipotle casera, acompañadas de dip de queso azul

Alitas Bourbon

En salsa bourbon casera. Acompañadas dip de queso azul

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

Sticks de Mozzarella

Palitos de queso mozzarella fundido con salsa de tomate dulce

Super Crispy Chicken Strips

Deliciosas tiras crujientes de pollo de corral acompañadas de nuestra exclusiva salsa BBQ

Fondue en hogaza de pan

Fondue de quesos Grana Padano, Emmental y Azul en hogaza de pan Payés con chips vegetales para dippear

La Charcutería

Chorizo Criollo La Finca

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

Croquetas de boletus

Hechas con boletus, crujientes por fuera y cremosas por dentro

Croquetas de jamón

Hechas con el mejor jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro

Sándwich

Classic Chicken

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

Abanico Ibérico *

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

Pulled pork con barbacoa chipotle

Costilla de cerdo desmechada en nuestra salsa Barbaoca Chipotle, queso cheddar fundido, bacon crujiente y cebolla cajún, todo contenido en pan cristal

El Gaucho

Chorizo criollo a las brasas, queso provolone fundido, mayonesa chimichurri, tomate, rúcula fresca y cebolla caramelizada de la casa.

De la huerta

Nuestra César

Pollo a la parrilla o Crispy, mézclum de brotes, lascas de parmesano, crujiente de pankó y aderezo césar

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

¡UN PLATAZO!

Ensalada de canónigos y queso de cabra

Canónigos y rúcula de la huerta, tomates Cherry confitados, arándanos rojos, nueces, aguacate, aderezo de mostaza de grano y miel con queso de cabra caramelizado

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

Hamburguesa de pollo Crispy

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

La melting cheese trufada con pollo crispy

Raclette de queso provolone y trufa, fundido sobre pollo crujiente marinado, lechuga Batavia y tomate

¡Terminada en tu mesa!

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.

* 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.

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

Solomillo de Vacuno

Tierno solomillo de añojo de La Finca de Jiménez Barbero, acompañado de pimientos de Padrón y nuestras patatas

Abanico ibérico

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

Gran costillar barbacoa

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

¡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.

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

¡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 asadas

Patatas fritas



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

Disponemos de pan Burger sin gluten

Steakburgers

160 gr. de vacuno

La Burger

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

La Picantona 🌶️

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

La British

Lechuga Batavia, tomate, cebolla, queso Gouda, huevo campero frito y bacon natural ahumado a la parrilla

La Pampa ¡Menudo Quilombo!

Rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso provolone, orégano y mayonesa chimichurri

La Brutal BBQ Una Brutalidad

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

La Melting Cheese Burger

¡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.

¡Terminada en tu mesa!

La Melting Cheese Trufada Vacuno NUEVO

Raclette de queso Provolone y trufa, fundido sobre la carne, acompañada de lechuga Batavia, tomate y cebolla caramelizada.

¡Terminada en tu mesa!

La Red Mountain

Mayonesa Bourbon, queso de cabra artesanal, cebolla cajún y pimientos de piquillo caramelizados

La Boletus

Base de rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso provolone y salteado de setas y boletus y mantequilla de trufa

La Steakburger Original

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.

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. | Valiente 320gr. |
| Hamburguesa Dry Aged | Hamburguesa elaborada con lomos madurados de vacuno seleccionado. | 160gr | 250gr | 320gr |

Bebidas

Refrescos

- Agua
- Zumos
- Refrescos

Cervezas

- Doble
- Pinta
- Damm 0,0 Tostada
- Voll Damm
- IPA
- Malquerida
- Dry Apple Cider

Cafés 43

- Espresso 43
- Asiático 43 de Cartagena

Coctail's

- Sangria
- Mojito
- Tinto de verano

Vinos

Tintos

- Cruz de Alba

Tempranillo (DO Ribera del Duero)

- Pagos de Valcerracín

100% Tempranillo (DO Ribera del Duero)

- Ramón Bilbao Crianza

Tempranillo (DO Rioja)

- Nubori

100% Tempranillo (DO Rioja)

- Enemigo Mio

Garnach (DO Jumilla)

- Juan Gil

Monastrell (DO Jumilla)

Rosados

- Ramón Bilbao

Garnacha, Viura (DO Rioja)

Blancos

- Nubori

Verdejo (DO Rueda)

- Ramón Bilbao

Verdejo (DO Rueda)

Copa de vino

- Tinto
- Rosado
- Blanco

Postres

- Cookie al horno

Crujiente galleta al horneada con fudge de chocolate y helado de vainilla con cookies

- Tarta de queso Cremosa

Receta del laureado Chef Albert Adriá

- Cremosa mousse de chocolate y avellana

Cremosa mousse de chocolate y avellana con bizcocho esponjoso de chocolate. Para derretirse.

- Brownie con helado

Nuestro brownie con helado de vainilla y cookies

- Helados caseros

2 bolas de helado casero. Elije tu sabor:

- _Chocolate Blanco y Dulce de Leche
- _Yogurth con Frutos del Bosque
- _Bombón Roche
- _Vainilla con Cookies

- Batidos de helado

- _Chocolate Blanco y Dulce de Leche
- _Yogurth con Frutos del Bosque
- _Bombón Roche
- _Vainilla con Cookies

STEAKBURGER