



PÍDELO A CUALQUIER HORA

Tapa de Ensaladilla 3,50 €

Tapa boquerón 3,00 €

Torrezno de Soria 4,80 € 

Anchoa salmuera del cantábrico
Edición oro con puré de ajos asados
y perfumada con vinagre de Jerez 3,90 €

Papas Bravas Pad-thai
Mayonesa de lima, salsa de tomate,
curry rojo, Shichimi tōgarashi y cebollino
8,50 € 

Calamares a la andaluza 9,50 € 

Chips con boquerones 9,50 €

Chips con mejillones en escabeche
y su mayonesa 9,50 €

Croqueta de Jamón 2,20 € 

Croqueta de Cecina y
Puerro confitado 2,20 € 

Croqueta del Chef (Consultar) 2,20 € 

Croqueta Cocinero de Miralbueno 2,20 € 

Surtido 4 croquetas variadas 8,40 € 



Pide también en la terraza

PICA PICA

Algo fresquito:

Suprema de tomate:

Tomate de Zaragoza con vinagreta de Piparra
y dados atún marinado

14,50 € 

Salmon ligeramente marinado

con cítricos y aliño cantones sobre
burrata, rucula y frutos secos

18,50 € 

Ensalada mediterránea

Tataki de atún, hummus de mejillones y queso feta
sobre mezcla de lechugas y acompañada de papadum

17,50 € 

Jamón Ibérico con

pan de cristal,

tomate rallado

y aceite de oliva

(Pan de cristal lleva gluten)

17 € 

Tabla de cecina con aceite de oliva

y pan de cristal

(Pan de cristal lleva gluten)

19 € 

Ensaladilla con tataki de atún

17,50 € 

Fingers de Pollo 12,40 € 



Pide también en la terraza

PICA PICA

Arroz meloso del Cocinero
(Pregunta al camarero)
Ración individual
19 € / pax 

Canelón de pollo tikka masala
Pollo amarillo asado con setas,
bechamel de tikka masala
y reducción de pollo
16,00 €

Vieiras a la plancha
con un velo de guanchale aragonés
3,50 € / ud 

Hummus de mejillones
Portomar en escabeche
Mejillones gallegos en escabeche, queso feta
y garbanzos fritos acompañados
de Pappadum de frijoles
19,00 € 

Steak tartar de la finca
al estilo cantonés:
con alinea asiático y pan de gambas
22,75 € 

Nachos con Chili
Carne "la Finca", salsa cheddar,
guacamole y cebolla encurtida
16 € 

Mejillones con
salsa de tomate thailandesa 9,5€



Pide también en la terraza



Chuleta Madurada En Dry Ager



ANGUS LA FINCA

Animales criados en "La Finca" y certificados en bienestar animal. Raza Angus cruzada con autóctona española. Sabor más suave, elegante, equilibrado y fino. Maduración en Dry Ager mín. 45 días.

6I € / kg



BAZKALEKU SELECCIÓN ESPECIAL

La mejor selección de los lomos más grandes e infiltrados para poder aportarles una maduración mínima de 70 días. Raza simmental y holstein

Sabor potente y persistente

7I € / kg



Solomillo de ternera de "La Finca"
a la parrilla 23,50 €



Daditos de solomillo de ternera de "La Finca"
salteado de boletus y trigueros

26,50 €



CARPACCIO de entrecot madurado de "La Finca"
con aceite trufado y queso parmesano rallado
(PAN DE CRISTAL LLEVA GLUTÉN)

14,50 €



Cachopo de ternera de "La Finca"
con cecina y quesos (+ de 600 grs de Cachopo)
(Plato para compartir

incluye guarnición y patatas caseras)

35 €



Pide también en la terraza



Hamburguesa By Goya

200 grs de carne de chuleta madurada de "La Finca"
con Pulled Pork, Queso Cheddar, Barbacoa y Cebolla crispy
Va acompañada de patatas y en Pan Brioche
16,50 €

SI TIENES HAMBRE HAZLA DOBLE POR 6 € MÁS

A MOJAR EL HUEVO



Huevos con carpaccio
de entrecot de "La Finca" y
Aceite de trufa:
19,50 € 

Huevos Rotos con guanchale italiano
de nuestro querido Aragón
15,50 € 

Huevos rotos
con gambas al ajillo
19 € 



Pide también en la terraza

PESCADOS

Fish & Chips Jamaicano
Pescado del dia con adobo yerker
y chips de tubérculos con mayonesa picante
19,50 € 

Pulpo a la brasa
sobre parmentier al azafrán
24,5 € 

PARA PEQUES

Arroz con tomate
+ Fingers de pollo caseros
o calamares o croquetas
Agua mineral y Helado
11,50 € 



y también en la terraza



SIN GLUTÉN

Somos miembros de la Red de Aragón sin gluten



los envases para llevar
0,50 € por envase