

ALÉRGENOS CARTA COCINERO MIRALBUENO

Tapa de Ensaladilla 3, 4

Tapa boquerón 4

Torrezno de Soria 3, 4

Vieira "saltada"
con salsa tailandesa y guanchale aragones 6

Anchoa salmuera del cantábrico
Edición oro con puré de ajos asados
y perfumada con vinagre de Jerez 4

Papas Bravas Pad-thai
Mayonesa de lima, salsa de tomate,
curry rojo, Shichimi tōgarashi y cebollino 3

Calamares a la andaluza 3, 4, 10

Chips con boquerones 4, 12

Chips con mejillones en escabeche
y su mayonesa 3, 4, 14

Croqueta de Jamón 3

Croqueta de Cecina y
Puerro confitado 3

Croqueta del Chef (Consultar)

Croqueta Cocinero de Miralbueno (Consultar)

Surtido 4 croquetas variadas (Consultar)

Suprema de tomate:

Tomate de Zaragoza con vinagreta de
Piparra y dados atún marinado 4, 6, 12

Salmon ligeramente marinado
con citricos y aliño cantones sobre
burrata, rucula y frutos secos
2, 4, 6, 7, 8,9, 14

Ensalada mediterránea
Tataki de atún, hummus de mejillones y
queso feta sobre mezclum de lechugas y
acompañada de papadum
4, 6, 7, 10, 11, 12, 14

Jamón Ibérico con
pan de cristal,
tomate rallado
y aceite de oliva
(Pan de cristal lleva gluten)

Tabla de cecina con aceite de oliva
y pan de cristal
(Pan de cristal lleva gluten)

Ensaladilla con tataki de atún
3, 4, 6, 11

Fingers de Pollo
3, 4, 7, 10

Karaage Fried Chicken
Pollo crujiente bañado
en salsa sweet chilli casera
con toques ácidos
6, 7, 10, 11

Arroz meloso del Cocinero
(Pregunta al camarero)
Ración individual
(Consultar)

Canelón de pollo tikka masala
Pollo amarillo asado con setas,
bechamel de tikka masala
y reducción de pollo
1, 3, 6, 7

Hummus de mejillones
Portomar en escabeche
Mejillones gallegos en escabeche, queso feta
y garbanzos fritos acompañados
de Pappadum de frijoles
4, 7, 11, 14

Steak tartar de la finca
al estilo cantonés:
con alinea asiático y pan de gambas
2, 3, 4, 6, 10

Nachos con Chili
De carne de chuleta madura "la finca "
salsa cheddar ahumada,
pico de gallo y cremoso de aguacate
4, 6, 7

Mejillones con
salsa de tomate thailandesa
4, 14

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.
(Consultar)

SELECCIÓN SEMANAL DE CARNES

Seleccionamos las mejores carnes para sorprenderte cada semana. Pregunta por nuestra carne especial de la semana.
(Consultar)

Solomillo de ternera de "La Finca"
a la parrilla 7

Daditos de solomillo de ternera de "La Finca"
salteado de boletus y trigueros 4

CARPACCIO de entrecot madurado de "La Finca"
con aceite trufado y queso parmesano rallado
1, 4, 7

Cachopo de ternera de "La Finca"
con cecina y quesos (+ de 600 grs de Cachopo)
3, 7

Hamburguesa By Goya

200 grs de carne de chuleta madurada de "La Finca"
con Pulled Pork, Queso Cheddar, Barbacoa
y Cebolla crispy

1, 4, 7, 10

A MOJAR EL HUEVO

Huevos con carpaccio
de entrecot de "La Finca" y
Aceite de trufa 3, 4

Huevos Rotos con guanchale italiano
de nuestro querido Aragón

3

Huevos rotos
con gambas al ajillo

2, 3

PESCADOS

Fish & Chips Jamaicano
Pescado del dia con adobo yerker
y chips de tubérculos con mayonesa picante
3, 4

Pulpo a la parrilla
Sobre parmentier y kimchi
4, 7, 14

PARA PEQUES

Arroz con tomate
+ Fingers de pollo caseros
o calamares o croquetas
Agua mineral y Helado

1 2 3 4 5 6 7



8 9 10 11 12 13 14