



# Finca Calderón Wine Bar

## Entrantes

---

Ensaladilla rusa *1   3	12,00€
Ajoarriero *1   2   3   4   13	12,00€
Tabla de quesos - 4 picos (servilleta de cabra), Amanecer (Manchego de oveja con D.O.P) y Mahón (leche cruda de vaca con D.O.P) *7   8	18,00€
Plato de jamón ibérico de cebo - D.O.P Guijuelo *1	19,00€
Anchoa XXL de <i>Rafa López</i> *1   4	3,50€/ud

## Conservas Gourmet (*Espinaler premium*)

---

Berberechos 45/55- Premium al natural ( <i>Rías Gallegas</i> ) *13	14,00€
Zamburiñas 10/12 - Premium al natural ( <i>Costas Gallegas</i> ) *13	12,00€
Navajas 4/6 - Premium al natural ( <i>Mar Atlántico</i> ) *13	10,00€
Mejillones 12/16 - Premium, en escabeche *13   12	13,00€

\*Servicio de pan 1,50€/ud

### \*ALÉRGENOS

---

1. Gluten  
2. Crustáceos  
3. Huevo  
4. Pescado

5. Cacahuetes  
6. Soja  
7. Lácteos  
8. Frutos secos

9. Apio  
10. Mostaza  
11. Sésamo  
12. Sulfitos

13. Moluscos  
14. Altramuces

Los alérgenos están indicados, pero es inevitable que puedan aparecer trazas de sustancias alérgicas por contaminación cruzada. Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.