



**Finca
Calderón**
RESTAURANTE

Para abrir boca

Anchoa XXL “Serie oro” de *Rafa López*. 3,50€/ud

1 | 4

Croqueta de la casa. 3,00€/ud

Varía según temporada. Consultar alérgenos.

Para compartir

Ensaladilla rusa. 12,00€

1 | 3 | 4

Ensalada de puerritos tiernos y codorniz en escabeche. 15,00€

1 | 8 | 12

Tomate valenciano, stracciatella, encurtidos caseros y aceite de albahaca. 14,00€

1 | 7 | 12

Bonito marinado con crema de almendras y frambuesa. 19,00€

4 | 8 | 12

Steak tartar de vaca madurada. 20,00€

Cortado a cuchillo, con nuestro aliño clásico y encurtidos.

1 | 3 | 4 | 10 | 12

Tabla de quesos. 18,00€

Néboa (leche cruda de vaca), Granja Perales (leche cruda de oveja), 4 picos (pasteurizado de cabra), Comté (leche cruda de vaca). Media tabla 10€.

1 | 7 | 8

Pata de pulpo con moutabal de calabacín y queso feta. 22,00€

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 11 | 12 | 13

Oreja de cerdo a la plancha con chimichurri. 12,00€

12



Finca Calderón

RESTAURANTE

De cuchara

Arroz meloso. *(Mínimo dos raciones)* 16,00€
*Varía según el producto que encontramos en el mercado.
Consultar alérgenos.*

Callos de ternera. 15,00€
9 | 12

Del mar

Rodaballo con salsa de ajo asado y
verduras salteadas. 19,00€
4 | 7 | 12

Corvina asada, curry verde thai y
hierbas frescas. 18,00€
Ligeramente picante
4 | 7

De la tierra

Chuletón de vaca madurado. 64,00€
Acompañado de patatas fritas. 1kg aproximadamente.
1

Carrillera de ternera estofada con crema
de chirivía y vainilla. 17,00€
1 | 7 | 12

Lingote de cordero a baja temperatura,
berenjena a la llama y raita. 18,00€
7

*Servicio de pan 1,50€/ud

Para acabar

Lemon pie.

1 | 3 | 7 | 8

Copa de Pasión de Moscatel, DOP Utiel-Requena

Postre: 7,00€ Copa maridaje: 3,00€

Torrija caramelizada con helado de vainilla.

1 | 3 | 7

Copa de Cava Pasión Cuveé Reserva Brut Nature, DO Cava

Postre: 7,00€ Copa maridaje: 4,50€

Cre moso de chocolate, caramelo salado y helado de avellana.

1 | 3 | 7 | 8

Copa de Bercial Ladera los Cantos, DOP Utiel-Requena

Postre: 7,00€ Copa maridaje: 4,50€

Tarta de queso al horno.

3 | 7

Copa de cava Pasión Cuvée Brut Rosado. DO Cava

Postre: 7,00€ Copa maridaje: 3,50€

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.

Menú Degustación Pasión

*Nuestro menú degustación consta de siete pases.
Siete platos que varían en función de los productos de temporada y describen a la perfección nuestro estilo de cocina. Sencillez y Pasión.*

Todos los platos son individuales:

Apertivo de la casa

3 entrantes individuales

Pescado

Carne

Postre

45€
por persona

*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

*Consulte alérgenos con su camarero

Menú sólo disponible bajo reserva. Máximo 8 personas.

Nuestra recomendación de armonía 15,00€

Los vinos variarán dependiendo de los platos del menú

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa.

Algunos platos pueden variar según temporalidad.

ALÉRGENOS

1. Gluten	5. Cacahuetes	9. Apio	13. Moluscos
2. Crustáceos	6. Soja	10. Mostaza	14. Altramuces
3. Huevo	7. Lácteos	11. Sésamo	
4. Pescado	8. Frutos secos	12. Sulfitos	

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.

Menú Gastronómico Fuenteseca

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de la casa

Consultar alérgenos

Entrantes a compartir

Tomate valenciano, stracciatella, encurtidos caseros y aceite de albahaca

1 | 7 | 12

Ensaladilla rusa

1 | 3 | 4

Oreja a la plancha con chimichurri

12

Principal individual

Arroz meloso de mercado

Consultar alérgenos

Postre individual

Tarta de queso

35€

por persona

*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Nuestra recomendación de armonía

12,00€

Aperitivo de bienvenida. Cava Pasión Cuvée Brut Nature.

Entrantes. Fuenteseca rosado.

Principal. Fuenteseca. (Blanco o tinto)

Postre. Cava Pasión Cuvée Brut Rosado.

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa.

Algunos platos pueden variar según temporalidad.

Menú Gastronómico Bercial

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de la casa

Consultar alérgenos

Entrantes a compartir

Ensalada de puerritos tiernos y codorniz en escabeche

1 | 8 | 12

Ensaladilla rusa

1 | 3 | 4

Tomate valenciano, straciatella, encurtidos caseros y aceite de albahaca

1 | 7 | 12

Pata de pulpo con moutabal de calabacín y queso feta

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 11 | 12 | 13

Principal individual a elegir

Corvina asada, curry verde thai y hierbas frescas

4 | 7

Carrillera de ternera estofada con cremoso de chirimía y vainilla

1 | 7 | 12

Postre individual

Tarta de queso

48€

por persona

*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Nuestra recomendación de armonía

20,00€

Aperitivo de bienvenida. Cava Pasión Cuvée Brut Nature.

Entrantes. Bercial Blanco Selección.

Principal. Bercial Ladera los Cantos.

Postre. Cava Pasión Cuvée Brut Rosado.

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa.

Algunos platos pueden variar según temporalidad.