



Finca Calderón

Para abrir boca

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

Croqueta de la casa. 3,00€/ud

Ostra valenciana al natural.
Cava Pasión Cuveé Brut Nature. 4.50€/ud

Ostra valenciana acevichada con leche de
tigre de maracuyá.
Cava Pasión Cuveé Brut Nature. 5,50€/ud

Para compartir

Ensaladilla rusa.
Fuenteseca Blanco. 12,00€

Puerritos tiernos confitados con escabeche
de codorniz.
Mariluna Blanco. 16,00€

Berenjena a la llama con romesco
y sardina ahumada.
Pasión Rosado. 15,00€

Ensalada de escarola con bacalao al pil-pil
y pimiento rojo escalivado.
Equilibrio Sauvignon Blanc 16,00€

Cremoso de pimiento verde frito, huevo
poché y migas de morcilla de Utiel.
Mariluna Rosado / Mariluna Tinto 14,00€

Tortilla vaga con guiso de sepia encebollada y
berros aliñados.
Raíces Albarín. 17,00€

Pata de pulpo con moutabal de calabacín,
queso feta y sésamo garrapiñado.
Pasión Rosado / Equilibrio Sauvignon Blanc 23,00€

Steak tartar de vaca madurada.
Equilibrio Monastrell / Las Pizarras Acered 20,00€



Finca Calderón

De cuchara

Arroz meloso. *Mín. 2 pax. Varía según temporada.* 16,00€

Callos de ternera con garbanzos. 15,00€
*Pasión de Bobal /
Raíces Prieto Picudo*

Del mar

Rodaballo al horno con beurre blanc y
milhojas de patata. 22,00€
Raíces Malvar.

Merluza de pincho, berberechos y
espárragos en salsa verde. 20,00€
Bercial Blanco Selección.

De la tierra

Solomillo de vaca a la brasa con patatas a la
manteca negra. 24,00€
*Bercial Ladera Los Cantos /
Equilibrio Monastrell Selección.*

Rabo de toro estofado, strogonoff y
zanahorias glaseadas. 20,00€
Raíces Juan García.

Magret de pato con pak choi salteado y salsa
satay de coco, cacahuete y tamarindo. 18,00€
*Equilibrio Monastrell /
Las Pizarras Alarba.*

*Servicio de pan 1,50€/ud



Finca Calderón

Para acabar

Tiramisú de cremaet.

Pasión de Moscatel.

7,00€

Torrija caramelizada con helado de vainilla.

Cava Pasión Cuveé Reserva Brut Nature.

7,00€

Cremoso de chocolate, caramelo salado y avellana.

Bercial Ladera Los Cantos.

7,00€

Tarta de queso al horno.

Cava Pasión Cuveé Brut Rosado.

7,00€

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro equipo. Disponemos de información detallada sobre alérgenos.

Menú Raíces

Todos los platos son individuales:

Snack de bienvenida

3 entrantes

Pescado

Carne

Postre

60€
por persona

Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Consulte alérgenos con su camarero

Nuestra recomendación de armonía

20,00€

Los vinos variarán dependiendo de los platos del menú

**Menú sólo disponible bajo reserva.
Máximo 8 personas por servicio.
El menú y la armonía se sirven a mesa completa.**

Menú Calderón

Snack de bienvenida

4 entrantes a compartir

Principal individual a elegir

Pescado o carne

Postre individual

48€
por persona

Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Consulte alérgenos con su camarero

Nuestra recomendación de armonía

15,00€

Los vinos variarán dependiendo de los platos del menú

El menú y la armonía se sirven a mesa completa.