



# Finca Calderón

## Starters

- Rafa López's XXL anchovie on a slice of crispy toast with toasted butter cream. 5,00€/ud  
*Mariluna Blanco.*
- House croquette. 3,00€/ud
- Valencian oyster. 4.50€/ud  
*Cava Pasión Cuveé Brut Nature.*
- Valencian oyster marinated in passion fruit tiger's milk. 5,50€/ud  
*Cava Pasión Cuveé Brut Nature.*
- Valencian tomato salad, marinated bonito, and ajoblanco. 16,00€  
*Equilibrio Sauvignon Blanc*
- Russian salad. 12,00€  
*Fuenteseca Blanco.*
- Tender baby leeks confit with quail marinade. 16,00€  
*Mariluna Blanco.*
- Flame-grilled aubergine with romesco sauce and smoked sardines. 15,00€  
*Pasión Rosado.*
- Lazy omelette with cuttlefish stew with onions and seasoned watercress. 17,00€  
*Raíces Albarín.*
- Glazed veal sweetbreads with creamy apiobola sauce. 18,00€  
*Mariluna Rosado / Mariluna Tinto*
- Octopus leg with courgette moutabal, feta cheese and caramelised sesame seeds. 23,00€  
*Pasión Rosado / Equilibrio Sauvignon Blanc*
- Matured beef steak tartare. 20,00€  
*Equilibrio Monastrell / Las Pizarras Acered*



# Finca Calderón

## Spoonful

Mellow market rice (min 2) 16,00€

Beef tripe with chickpeas. 15,00€  
*Pasión de Bobal /  
Raíces Prieto Picudo*

## Main courses

Baked turbot with beurre blanc and potato  
mille-feuille 22,00€  
*Raíces Malvar.*

Cod, cockles and asparagus in green sauce. 19,00€  
*Bercial Blanco Selección.*

Grilled beef tenderloin with black butter  
potatoes 24,00€  
*Bercial Ladera Los Cantos /  
Equilibrio Monastrell Selección.*

Braised oxtail, stroganoff and glazed carrots 20,00€  
*Raíces Juan García.*

Duck breast with sautéed pak choi and  
coconut, peanut and tamarind satay sauce 19,00€  
*Equilibrio Monastrell /  
Las Pizarras Alarba.*

Bread 1,50€/ud



# Finca Calderón

## Desserts

### **Cheesecake.**

*Pasión Blanc de Noir.*

7,00€

### **Chocolate cream, salted caramel and hazelnut ice cream.**

*Bercial Ladera Los Cantos.*

7,00€

### **Caramelised French toast with vanilla ice cream.**

*Cava Pasión Cuvée Reserva Brut Nature.*

8,00€

### **Red berry namelaka, strawberries with cava, and raspberry-mint sorbet.**

*Cava Pasión Cuvée Brut Rosado.*

8,00€

If you have any food allergies or intolerances, please consult our team.  
We have detailed information about allergens.

# 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.**