



Finca Calderón

Starters

Rafa López's XXL anchovie on a slice of crispy toast with toasted butter cream.

Mariluna Blanco.

5,00€/ud

House croquette.

3,00€/ud

Valencian oyster.

Cava Pasión Cuveé Brut Nature.

4.50€/ud

Valencian oyster marinated in passion fruit tiger's milk.

Cava Pasión Cuveé Brut Nature.

5,50€/ud

Valencian tomato salad, marinated bonito, and ajoblanco.

Equilibrio Sauvignon Blanc

16,00€

Russian salad.

Fuenteseca Blanco.

12,00€

Tender baby leeks confit with quail marinade.

Mariluna Blanco.

16,00€

Flame-grilled aubergine with romesco sauce and smoked sardines.

Pasión Rosado.

15,00€

Lazy omelette with cuttlefish stew with onions and seasoned watercress.

Raíces Albarín.

17,00€

Glazed veal sweetbreads with creamy apiobola sauce.

Mariluna Rosado / Mariluna Tinto

18,00€

Octopus leg with courgette moutabal, feta cheese and caramelised sesame seeds.

Pasión Rosado / Equilibrio Sauvignon Blanc

23,00€

Matured beef steak tartare.

Equilibrio Monastrell / Las Pizarras Acered

20,00€



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



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

Croqueta de la casa

Entrantes a compartir

Ensaladilla Rusa.

Ensalada de tomate valenciano, bonito en escabeche y ajoblanco.

Puerritos tiernos confitados con escabeche de codorniz.

Berenjena a la llama con romesco y sardina ahumada.

Principal individual a elegir

Bacalao confitado, berberechos y espárragos en salsa verde.

Magret de pato con pak choi salteado y salsa satay de coco, cacahuete y tamarindo.

Postre individual

Tarta de queso

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

Los platos del menú pueden variar según temporada.

El menú y la armonía se sirven a mesa completa.