



RACIONES Y TAPAS

— Terraza / Interior —

Raciones y Tapas

		1/2-Ración	Ración
Ensaladilla rusa Russian salad	  	7,50€	13,00€
Croquetas cremosas de jamón, bacalao y boletus (4/8 Unids) Creamy croquettes of ham, cod and porcini mushrooms (4/8 pieces)	   	7,00€	13,00€
Calamares a la andaluza Andalusian-style fried squid	 		14,50€
Jamón ibérico con tostas de pan y tomate al orégano Iberian ham on ciabatta-style toast and tomato and oregano			24,00€
Tabla de quesos seleccionados de Valladolid Cheese board with cheeses from Valladolid	   	15,00€	24,00€
Brocheta de pulpo a la brasa con ali oli de pimentón y parmentier de patata Grilled octopus skewer with paprika ali oli on a mashed potato base	    		8,50€
Huevos rotos con ibérico y nuestras patatas fritas Scrambled eggs with ham and our home-made chips			14,50€
Crujiente de pollo con salsa de miel y mostaza Fried chicken with honey and mustard sauce	    		15,00€
Parrillada de verduras de temporada acompañada de salsa romesco Grilled seasonal vegetables served with romesco sauce	 		17,00€

Algo ligero y rápido-

Ensalada de pimientos asados al verdejo con ventresca del Cantábrico mahonesa de cítricos y pesto rojo Red salad: roasted peppers cooked in local white wine, Cantabrian tuna belly, citrus-flavoured mayonnaise and red pesto	   	17,50€
Ensalada de temporada (consulte la que hoy sería la ensalada ideal) (consultar alérgenos) Seasonal salad (see today's ideal salad) (consult allergens)		14,00€
Ensalada mixta (Lechuga, tomate, huevo cocido, esparrago y atún-opcional-) Green salad (lettuce, tomato, onion, boiled egg, olives, white asparagus and tuna-optional-)	  	13,50€
Crema de verduras con virutas de jamón -opcional- Vegetable purée with cured ham shavings -optional-		8,50€
Berenjenas crujientes con humus y miel de caña Crunchy aubergines with hummus and cane honey	  	13,50€
Bistec de ternera con nuestras patatas o ensalada Veal steak served with our potatoes or salad		12,00€

Sandwiches, hamburguesas y baguettes

Baguette (de jamón con tomate, de pollo con queso, bacon con queso) Baguette (ham with tomato, chicken with cheese, bacon with cheese)	  	8,00 €
Baguette (Vegetal con lechuga, tomate, atún y huevo cocido) Veggie Baguette with lettuce, tomato, tuna and boiled egg	  	8,00 €
Sándwich especial club (lechuga, tomate, pechuga de pollo, huevo campero y nuestra mahonesa de manzana verde) Special club sandwich (lettuce, tomato, chicken breast, free-range egg and our special green apple mayonnaise)	  	14,50 €
Sándwich mixto en rebanada de pan payés Mixed sandwich on a slice of traditional bread	 	8,50 €
Hamburguesa premium de ternera LA FINCA (con queso cheddar, tomate y cebolla) Premium LA FINCA beef Burger with cheddar cheese, tomato and onions	 	14,50 €
Hamburguesa vegana Vegan Burger	 	12,00 €
Acompañados de patatas caseras o ensalada Accompanied by homemade potatoes or salad		

Postres /Desserts

Tiramisú al estilo Colón-Plaza Tiramisu, Colón-Plaza style	 	7,00 €
Tarta de pistacho y chocolate blanco sobre crema inglesa Pistachio and white chocolate tart on crème anglaise	   	7,00 €
Copa de Leche helada de Tordesillas (con toppings de almendra garrapiñada de Portillo) Tordesillas-style frozen milk dessert (a traditional speciality from Valladolid), topped with caramelised Portillo almonds (from the nearby village of Portillo, Valladolid).	  	7,00 €
Helado Gourmet al gusto con teja de Portillo y miel de los Montes Torozos Your choice of gourmet ice-cream with teja de Portillo (sweet biscuit) and honey from the local Montes Torozos	    	7,00 €
Tarta artesana de queso y chocolate Artisan cheesecake and chocolate	  	7,00 €
Surtido de frutas y selección de quesos de Valladolid Assortment of fruits and selection of cheeses from Valladolid	  	7,00 €
Suplemento pan y servicio Supplement bread and service		1,90 €

Bebidas recomendadas

Protos	1906	SUPRACAFÉ
 Pescado Fish	 Gluten Gluten	 Leche Milk
 Crustáceos Crustaceans	 Cacahuetes Peanuts	 Huevo Egg
 Moluscos Shellfish	 Soja Soy	 Sésamo Sesame
 Altramuces Lupin	 Mostaza Mustard	 Apio Celery
 Frutos de cáscara Nuts	 Dióxido Azufre y Sulfitos Sulfur Dioxide and Sulphites	

Gin tonic



G'Vine 11,00 €
De origen francés, floral y con un ingrediente especial: flor de uva verde



Martin Miller's 11,00 €
Clásica y equilibrada. Con un sabor fresco a enebro y la dulzura de la fruta cítrica.



Hendrick's 11,00 €
Ginebra escocesa con aroma y sabor a pepino.



Nordés 9,50 €
Ginebra 100 % Gallega, rica en aromas florales y herbales.



Puerto de Indias 8,50 €
Sevillana y en el mercado desde 2014, pionera en la revolución de las ginebras de fresa.



Seagram's Gin 8,50 €
Clásica, seca y americana. De ligero color oro, aroma suave y sabor herbáceo.



Beefeater 8,50 €
Un referente de calidad en el mundo London Dry Gin.

Combinado de Ron



Havana Club 7 9,00 €
Ron Añejo cubano elaborado a partir de tabaco, dulces frutos, especias y vainilla



Santa Teresa Gran Reserva 9,00 €
Insignia del Ron Venezolano. El único con denominación de origen controlada.



Barceló Añejo 8,50 €
Ron destilado de Melazas de caña de azúcar dominicana y madurado en barricas de roble americano.



Brugal Añejo 8,50 €
Ron Dominicano. Sus aromas son una mezcla de chocolate, madera y vainilla.

Combinado de Whisky & Bourbon



Four Roses 9,00 €
Autentico bourbon de Kentucky combinación de al menos 10 bourbon de entre 5-10 años.



DYC Reserva 8 Años 9,00 €
Segoviano de Palazuelo de Eresma. Envejecido 8 años en barricas de roble americano.



JB 9,00 €
Creado a partir de una selección de 42 whiskies de malta de Speyside.



Ballantine's 8,50 €
Completo, refinado y elegante whisky blended escocés. Ideal para un estilo moderno