

Tabla alergenicos carta otoño invierno 2023

GLUTEN
 LECHE
 HUEVO
 PESCADO
 CACAHUE
 FCASCARA
 SULFITOS
 SESAMO
 APIO
 CRUSTAC
 MOLUSCOS
 SOJA
 MOSTAZA

Para compartir

Papas "arrugás" con mojo casero almendra V 2.0
 Croquetas de jamón ibérico de bellota
 Morcilla tradicional de León
 Alitas deshuesadas con salsa vietnamita
 Pimientos de piquillo asados y confitados
 Torrezno de Soria certificado
 Empanadillas caseras de bonito y txangurro
 Tortilla patata pilpil suave de bacalao y piparr
 Tortilla patata con autentica trufa de Soria
 Cecina de vaca extra-calidad DO Bierzo
 Ensalada de burrata y pesto de pistacho

					x												
x	x	x	x									x	x				
x(pan)																	
									x								
								x									
x																	
x			x	x								x	x				
			x	x								x	x				
			x														
	x					x	x										

Principales

Sartén de huevos ecológicos y boletus edulis
 Tacos de pollo tika masalla y saltziki
 Verduras vinagreta de café, feta y langostinos
 Albóndigas de vaca vieja con fondo oscuro
 Canelones de pollo de caserío en pepitoria
 Hamburguesa LA FINCA ahumada, queso cebolla
 El mejor sándwich pastrami tradicional LA FINCA
 Carrillada estofada con vino de Toro y Px
 Steak tartar cortado a cuchillo aderezo clásico
 Arroz meloso de guiso de rabo de toro (min. 2 pers)
 Arroz marinero en llauna (min. 2 personas)

	x	x				x											
x	x									x							x
	x			x			x								x	x	
x	x	x			x	x	x	x	x						x	x	
x	x	x				x	x										
x	x	x			x	x	x	x							x		
x	x														x	x	
							x	x									
x(pan)	x	x	x														x
							x			x							
				x			x					x	x				

Nuestras estrellas

Entrecot trinchado de vaca vieja 350 grs
 Txuletón importación media maduración 500 grs
 Txuletón vaca vieja 40 días LA FINCA 1000 grs

Un toque dulce

Nueva tarta de queso Donostiarra
 arroz con leche casero estilo asturiano
 Leche frita casera
 Coulan de chocolate y helado artesanal
 Torrija versión tdb (XXL)
 Tarta zanahoria

x	x	x			x	x			x								x
		x															
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
x	x	x			x	x											x
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
x	x	x			x	x			x								x

Todo el personal que compone el equipo tierra de barro esta muy concienciado con una atención personalizada, asi como el maximo compromiso con la seguridad alimentaria.
 Este documento se elabora teniendo en cuenta todos y cada uno de los ingredientes presentes en los platos
 Debido al tamaño y disposición de nuestras cocinas **no podemos garantizar que no se produzca una contaminación cruzada entre los alimentos.** Rogamos a nuestros clientes que hagan saber al equipo sus alergias e intolerancias.