Finca
La Desa

Embutidos en ‘La Desa’

Jamón ibérico 25
100% bellota ‘Don Ramón, Señorío de Olivenza’

Tabla selección de bellota ‘Gourmet RH’ 25

Cecina de León 18
con AOVE y pimienta

Tabla de quesos 25
selección de quesos extremeños de cabra y oveja de la quesería artesana 'Pastovelia', (2 de oveja, 2 de cabra y media Torta del Casar D.O.P. 'Pastoralia', pequeña)

* Acompaña nuestras opciones de embutidos con obleas de pan con tomate triturado 3,5

Individuales en 'La Desa'

Croqueta ‘La Desa’ 2,5/ud
pregunte al equipo de sala

Puerro 7,5/ud
cremoso de trufa y lomo ibérico de bellota 100%

Brioche de cigala 10/ud
con lechuga de mar y mahonesa de lima

Brioche de morros y orejas 8/ud
con cebolleta encurtida

Tartar de atún rojo de Almadraba 14/ud
sobre pan hojaldrado y guacamole

Roll negro 11/ud
de tinta de calamar, con chipirones fritos y mayo de kimchi

Pan naanta 10/ud
con pollo tikka masala y cilantro

Sam de pulpo 13/ud
con causa limeña

Inicios para compartir

Salmorejo 14
elaborado con tomates de nuestro huerto, y arenque ahumado

Tomate rosa 14
de nuestro huerto, con ventresca, AOVE y cebolleta

Burrata 16
con granizado de hortalizas

Anchoas 16
sobadas por nosotros en cocina, con tomate rallado y AOVE

Ensaladilla 'La Desa' 17
con anguila ahumada, encurtidos, piparras, huevas de trucha y huevo frito

Ensalada de brotes 16
con bonito en escabeche de naranja

Carpaccio de remolacha 14
con queso feta, cebolleta, frutos secos y vinagreta de miel

Carpaccio de presa ibérica 18
con granada y pistachos

Torrezno 14
con piparras fritas



El grano de 'La Finca'

Arroz de Sánlucar 26
grano 'Carnaroli' con langostinos tigre de Sanlúcar (del golfo de Cádiz)

Arroz de txuleta 25
grano 'Carnaroli' con tataki de txuleta a la brasa

Pescados en 'La Desa'

Pulpo 26
pata de pulpo a la brasa, con parmentier de aguacate y ajada de pimentón de La Vera

Corvina 18
elaborada a la brasa con salsa tártara y espárragos

Volandeiras 20
a la brasa terminadas con leche de tigre

Bacalao dorado 20
lomo de bacalao confitado, patatas paja y huevos fritos

Ventresca de atún rojo de Almadraba 28
a la brasa y chutney de mango

Gamba blanca 18
de Huelva al ajillo



Carnes

Txuleta de vaca 60/Kg
al sarmiento con patatas chips caseras y pimientos de piquillo confitados

Lomo bajo de vaca 65/Kg
al sarmiento con patatas chips caseras y pimientos de piquillo confitados

Presa ibérica 100% bellota 23
al sarmiento con patatas chips caseras y pimientos de Padrón

Abanico ibérico 100% bellota 21
al sarmiento con patatas chips caseras y pimientos de Padrón

Pato laqueado 24
en obleas con verduras

Cochinillo 26
al horno y terminado a la brasa con puré Robuchon

Paletilla de cordero de Extremadura 32
asada a la brasa con patatas risoladas, con mantequilla de romero y tomillo



Servicio de pan 1€/pax
* Tenemos pan sin gluten

Información de alérgenos

Lactosa · Gluten · Huevo · Fructosa · Sulfitos · Pescado · Miel · Frutos Secos