



Entrantes fríos / Cold starters

Jamón ibérico al corte con tostas de pan cristal y tomate al orégano		22,00 €
Iberian ham on ciabatta-style toast and tomato and oregano		
Tabla de quesos artesanos de Valladolid (1/2 o 1)	   	9,50 € 17,50 €
Cheese board with cheeses from Valladolid		
Tartar de salmón con aguacate en salsa de mostaza ligera y eneldo	 	20,00 €
Salmon tartar with avocado in a light mustard and dill sauce		
Ensalada de pimientos asados al verdejo con ventresca del cantábrico, mahonesa de cítricos y pesto rojo	   	16,50 €
Salad: Roasted peppers, white wine, tuna belly, citrus-flavoured mayonnaise and red pesto		
Ensalada de temporada (consultar alérgenos y ingredientes)		13,50 €
Seasonal salad (consult allergens and ingredients)		

Entrantes calientes / Hot starters

Parrillada de verduras de temporada acompañada de salsa romesco	 	15,50 €
Grilled seasonal vegetables served with romesco sauce		
Vieira gratinada con langostinos (1 ud.)	   	6,50 €
Scallops au gratin with prawns (1 pc)		
Pulpo a la brasa con ali oli de pimentón y parmentier de patata	  	24,00 €
Grilled octopus with paprika ali-oli (garlic mayonnaise) on a mashed potato base		
Flores de alcachofa origen España, confitada en AOVE con escamas de foie (4 uds.) -foie opcional-		15,50 €
Spanish artichoke blossoms, drizzled with olive oil and foie gras flakes (4 pcs) -foie optional-		
Croquetas cremosas de jamón, bacalao y boletus (4/8)	   	7,00 € 13,00 €
Creamy croquettes of ham, cod and porcini mushrooms (4/8 pcs)		
Berenjenas crujientes con humus y miel de caña	   	10,00 €
Crunchy aubergines with hummus and cane honey		

Pescados / Fish

Lomo de bacalao confitado con boletus	 	18,50 €
Cod fillet confit with porcini mushrooms		
Merluza con chutney de mango y con espagueti de mar (alga sabor mar)	 	18,50 €
Line-caught hake with asparagus velouté and almond crumble		
Tataki de atún rojo Balfegó con mahonesa de soja y wakame	   	23,00 €
Bluefin Tuna Tataki “Balfegó” with Soy Mayonnaise and Wakame		

Carnes / Meat

Canelón de carrilleras de ibérico al Ribera con bechamel ligera	  	18,50 €
Iberian pork cannelloni cooked in Ribera red wine and béchamel		
Rabo de novillo estofado con chips y pimientos de Padrón		19,50 €
Steer oxtail in red wine with potato chips and Padrón peppers		
Solomillo de Vacuno Mayor con salsa de higos y vino tinto		22,50 €
Beef fillet with tamarind sauce (speak to our staff to enquire about other sauces)		
Lingote de lechazo en su jugo con salsa de romero y daditos de mango		21,00 €
Suckling lamb in its juice with rosemary sauce and mango cubes)		
Chuleta de lomo bajo de La Finca con pimientos de Padrón y patatas fritas artesanas		26,50 €
La Finca sirloin steak with Padrón peppers and homemade chips.		

Postres / Desserts

Tiramisú al estilo Colón-Plaza	  	7,00 €
Colón-Plaza style tiramisu		
Suprema de chocolate blanco y avellana con frutos rojos	  	6,50 €
White chocolate and hazelnut supreme with red berries		
Copa de leche helada de Tordesillas con toppings de almendra garrapiñada	   	6,50 €
Tordesillas Ice Milk Cup (very popular in Valladolid)		
Helado gourmet al gusto con teja de almendra y miel de los Montes Torozos	    	7,00 €
Montes Torozos gourmet ice-cream with teja de Portillo (sweet biscuit) and honey		
Tarta de queso artesana al horno	 	7,00 €
Homemade oven-baked cheesecake		
Surtido de frutas y selección de quesos de Valladolid	  	6,50 €
Assortment of fruits and selection of cheeses from Valladolid		

Suplemento pan y servicio	1,95 € / persona (person)
Supplement bread and service	

Vinos / Wine

Tinto / Red 	
Protos Roble (D.O. Ribera del Duero)	15,80 €
Finca Resalso 2023 (D.O. Ribera del Duero)	18,50 €
Protos Ecológico / 9 meses (D.O. Ribera del Duero)	18,50 €
Carmelo Rodero / 9 meses (D.O. Ribera del Duero)	20,00 €
Dehesa de los Canonigos - 5ª Generación (D.O. Ribera del Duero)	21,00 €
Protos 27 Edicion Especial (D.O. Ribera del Duero)	29,00 €
Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	32,00 €
Abadía de Retuerta Selección Especial (D.O. Tierra de Castilla y León)	35,00 €
San Román 2020 (D.O. Toro)	42,00 €
Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero)	46,00 €
Mauro (D.O. Tierra de Castilla y León)	46,00 €
Alion 2020 (D.O. Ribera del Duero)	86,00 €

Blancos / White 	
Protos Verdejo (D.O. Rueda)	15,50 €
Marques de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)	18,00 €
José Pariente (D.O. Rueda)	19,00 €

Rosados / Rose 	
Protos Clarete (D.O. Cigales)	15,00 €
Salvueros 2023 (D.O. Cigales)	14,50 €

Frizzantes, Espumosos y Champangne´s 	
Yllera 5.5 (Verdejo Frizzante)	17,00 €
Yllera Privée Espumoso de CyL Método tradicional	18,00 €

IVA incluido
VAT included



Protos



CARTA DE RESTAURANTE

Restaurant

Entrantes fríos / Cold starters

Jamón ibérico al corte con tostas de pan cristal y tomate al orégano	22,00 €
Tabla de quesos artesanos de Valladolid (1/2 o 1)	9,50 € 17,50 €
Tartar de salmón con aguacate en salsa de mostaza ligera y eneldo	20,00 €
Ensalada de pimientos asados al verdejo con ventresca del cantábrico, mahonesa de cítricos y pesto rojo	16,50 €
Ensalada de temporada (consultar alérgenos y ingredientes)	13,50 €

Entrantes calientes / Hot starters

Parrillada de verduras de temporada acompañada de salsa romesco	15,50 €
Vieira gratinada con langostinos (1 ud.)	6,50 €
Pulpo a la brasa con ali oli de pimentón y parmentier de patata	24,00 €
Flores de alcachofa origen España, confitada en AOVE con escamas de foie (4 uds.) -foie opcional-	15,50 €
Croquetas cremosas de jamón, bacalao y boletus (4/8)	7,00 € 13,00 €
Berenjenas crujientes con humus y miel de caña	10,00 €

Pescados / Fish

Lomo de bacalao confitado con boletus	18,50 €
Merluza con chutney de mango y con espaguetti de mar (alga sabor mar)	18,50 €
Tataki de atún rojo Balfegó con mahonesa de soja y wakame	23,00 €

Carnes / Meat

Canelón de carrilleras de ibérico al Ribera con bechamel ligera	18,50 €
Rabo de novillo estofado con chips y pimientos de Padrón	19,50 €
Solomillo de Vacuno Mayor con salsa de higos y vino tinto	22,50 €
Lingote de lechazo en su jugo con salsa de romero y daditos de mango	21,00 €
Chuleta de lomo bajo de La Finca con pimientos de Padrón y patatas fritas artesanas	26,50 €

Suplemento pan y servicio	1,95 € / persona (person)
---------------------------	---------------------------

Postres / Desserts

Tiramisú al estilo Colón-Plaza	7,00 €
Suprema de chocolate blanco y avellana con frutos rojos	6,50 €
Copa de leche helada de Tordesillas con toppings de almendra garrapiñada	6,50 €
Helado gourmet al gusto con teja de almendra y miel de los Montes Torozos	7,00 €
Tarta de queso artesana al horno	7,00 €
Surtido de frutas y selección de quesos de Valladolid	6,50 €

Vinos / Wine

Tinto / Red	
Protos Roble (D.O. Ribera del Duero)	15,80 €
Finca Resalso 2023 (D.O. Ribera del Duero)	18,50 €
Protos Ecológico / 9 meses (D.O. Ribera del Duero)	18,50 €
Carmelo Rodero / 9 meses (D.O. Ribera del Duero)	20,00 €
Dehesa de los Canonigos - 5ª Generación (D.O. Ribera del Duero)	21,00 €
Protos 27 Edicion Especial (D.O. Ribera del Duero)	29,00 €
Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	32,00 €
Abadía de Retuerta Selección Especial (D.O. Tierra de Castilla y León)	35,00 €
San Román 2020 (D.O. Toro)	42,00 €
Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero)	46,00 €
Mauro (D.O. Tierra de Castilla y León)	46,00 €
Alion 2020 (D.O. Ribera del Duero)	86,00 €

Blancos / White	
Protos Verdejo (D.O. Rueda)	15,50 €
Marques de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)	18,00 €
José Pariente (D.O. Rueda)	19,00 €

Rosados / Rose	
Protos Clarete (D.O. Cigales)	15,00 €
Salvueros 2023 (D.O. Cigales)	14,50 €

Frizzantes, Espumosos y Champagne´s	
Yllera 5.5 (Verdejo Frizzante)	17,00 €
Yllera Privée Espumoso de CyL Método tradicional	18,00 €

IVA incluido
VAT included



Protos

Raciones y Tapas

	Tapa	Ración
Ensaladilla rusa	6,50 €	12,00 €
Croquetas cremosas de jamón, bacalao y boletus (4/8 uds.)	7,00 €	13,00 €
Brocheta de pulpo a la brasa con ali oli de pimentón y parmentier (1 ud.)		6,00 €
Rabas del Cantábrico		13,50 €
Jamón ibérico al corte con tostas y tomate al orégano		22,00 €
Tabla de quesos artesanos de Valladolid	9,50 €	17,50 €
Huevos rotos con jamón ibérico y nuestras patatas fritas artesanas		13,50 €
Berenjenas crujientes con humus y miel de caña		10,50 €
Crujiente de pollo con salsa de miel y mostaza		12,50 €

Pescado Fish	Crustáceos Crustaceans	Moluscos Shellfish	Gluten Gluten	Leche Milk	Sésamo Sesame	Huevo Egg
Frutos de cáscara Nuts	Soja Soy	Mostaza Mustard	Dióxido Azufre y Sulfitos Sulfur Dioxide and Sulphites	Vegano Vegan		

Algo ligero y rápido

Ensalada de pimientos asados al verdejo con ventresca del Cantábrico mahonesa de cítricos y pesto rojo	16,50 €
Ensalada de temporada (consultar alérgenos e ingredientes)	13,50 €
Ensalada Mixta	10,50 €
Crema de Verduras con virutas de jamón -opcional-	8,50 €
Bistec de ternera con nuestras patatas o ensalada	10,50 €
Crujiente empanado vegetal con quinoa, Kale, zanahoria, patata, soja verde y cebolla	8,00 €

Sandwiches, hamburguesas y baguettes

Baguette caliente	8,00 €
Baguette vegetal	8,00 €
Sandwich especial club	10,50 €
Sándwich mixto en rebanada de pan payés	8,00 €
Hamburguesa premium de ternera LA FINCA	13,75 €
Hamburguesa vegana de alcachofa	10,00 €

Acompañados de patatas casera ó ensalada
Served with homemade potatoes or salad



CAFETERÍA & TERRAZA