



# Hacienda La Coracera

www.haciendalacoracera.es



## CARNES

Media ración / Ración

Steak tartar (Elige el punto de picante 1-10) Steak Tartar (choose your spicy level 1-10)		18,00 €
Lomo bajo de ternera (250-300 gr) Low loin of veal (250-300 gr)		22,00 €
Lomo alto de ternera (350-400 gr) <i>Ideal para compartir 2 personas.</i> High loin of veal (350-400 gr)		35,00 €
Solomillo de ternera (250-300 gr) Sirloin steak (250 gr)		29,00 €
Magret de pato con ciruelas y salsa de vino dulce Breast of duck with plum and muscat wine sauce		18,00 €
Presa ibérica con chutney de manzana Ibérico pork sirloin with apple chutney		24,00 €
Cuchifrito con patatas fritas Fried piglet with fries		32,00 €

## ASADOS

Paletilla de lechal asada con panaderas Baby lamb with baked potatoes slides	39,00 €
Cochinillo asado "Tierra de sabor" con panaderas Roasted pig with baked potatoes slides	39,00 €



Disponemos de pan sin gluten 2€.  
Gluten free bread disponible 2€.

Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgico (Reglamento EU.1169/2011).  
Hable con nosotros y le informaremos.  
*Our dishes might contains some alegems.*

IVA incluido.

## PESCADOS

Media ración / Ración

Lomo de atún con tartar de tomate Grilled tuna with tomato tartare	18,00 €
Taquitos de bacalao rebozados con ali-oli Cod breaded with ali-oli sauce	22,00 €
Bacalao a la vizcaína con gambón Traditional cod "vizcaina style" with jumbo shrimp	22,00 €
Chipirones a la plancha con salsa de tomate y albahaca Grilled baby squid with tomato sauce and basil	18,00 €



## HAMBURGUESAS Y MÁS...

acompañadas de patatas fritas

### Especial Cheese Burger 12,50 €

100% carne de vacuno 250g., pan brioche, bacon crujiente, cheddar americano, salsa de mostaza y miel.

*Vacuno meat 250g., brioche bread, bacon, american cheddar, honey and mustard sauce.*

### Smash Burger. La hamburguesa con el sabor de siempre. 10,00 €

100% carne de vacuno 90g., pan brioche, queso cheddar americano y pepinillo.

*Vacuno meat 90g., brioche bread, american cheddar and pickies.*



### Doble Smash Burger. 180% carne de vacuno 90g. 12,50 €

*Vacuno meat 180g.*

### Joe Burger. 13,00 €

100% carne seleccionada de vacuno mayor 150g. (48 meses, maduración 2-3 semanas), pan brioche y queso cheddar americano

*Vacuno meat 150g., brioche bread and american cheddar.*



### "LA FINCA" Clásica 12,50 €

100% Carne vacuno 250g., pan brioche, lechuga, queso, tomate, pepinillo, bacon y cebolla.

*Vacuno meat 250g., brioche bread, lettuce, cheese, tomato, pickies, bacon and onion.*

### "LA FINCA" con queso de rulo 12,50 €

100% Carne de vacuno 250g., pan brioche, queso de cabra, cebolla caramelizada y mermelada de tomate.

*Vacuno meat 250g., brioche bread, goat cheese, sweet onion and tomato jam.*

### "LA FINCA" con foie 12,50 €

100% Carne de vacuno 250g., pan brioche con mousse de foie de pato, cebolla caramelizada y mermelada de tomate.

*Vacuno meat 250g., brioche bread, duck foie, sweet onion and tomato jam.*

### Hamburguesa de pollo 11,00 €

Pechuga de pollo empanado, pan brioche, lechuga, tomate, bacon, queso y cebolla.

*Breaded chicken, brioche bread, lettuce, tomato, bacon, cheese and onion.*

### Hamburguesa vegana 12,50 €

La mejor hamburguesa vegana con ingredientes de 1ª, verduras, vegetales, malta de cebada y zumo de remolacha.

*The best vegan burger with vegetables, barley malt and beetroot juice.*

¡Elige el punto y los extras que más te gusten!

Extra de patatas fritas	1,50 €	Doble salsa César	0,50 €
Extra de queso de rulo	2,00 €	Doble salsa barbacoa	0,50 €
Extra de foie	2,00 €	Extra de huevo	1,00 €
Extra de cheddar	1,00 €		

## PICOTEO

Media ración / Ración

Bacon & cheese fries 9,00 €

Nachos con guacamole, con pico de gallo y salsa de queso 10,00 €

Nachos con pico de gallo, cheddar cheese and guacamole

Fingers de pollo con salsa barbacoa (8 ud.) 13,00 €  
Chicken fingers with BBQ sauce

Calamares a la andaluza 13,00 €  
Rebozados con harina de garbanzo  
Squids at "Andaluza" style

## SÁNDWICHES Y BOCATAS GOURMET

Sándwich mixto con patatas fritas 5,00 €  
*Mixed sandwich with fries*

Sándwich vegetal 12,50 €  
Sándwich bajo en calorías con espárragos blancos, pimientos asados, aguacate, lechuga y tomate.  
*Low calorie sandwich with white asparagus, roasted peppers, avocado, lettuce and tomato.*

Club Sándwich La Coracera 12,50 €  
El mejor sándwich de tres pisos con pollo, beicon, huevo, mahonesa, tomate y lechuga.  
*Chicken, bacon, fried egg, mayonnaise, lettuce and tomato.*

Sándwich de Salmón Noruego Ahumado 13,00 €  
Sándwich gourmet con pan blanco, salmón ahumado, queso crema, lechuga y tomate.  
*White bread, smoked salmon, cheese, lettuce and tomato.*

Pastrami Coracera 12,50 €  
con pan brioche, lonchas de temera ahumada, queso fundido, lechuga y aliñado con salsa de mostaza, curry y guacamole.  
*Brioche bread, smoked veal slices, melted cheese, lettuce, honey and moustard sauce, curry and guacamole.*

IVA incluido.



Disponemos de pan sin gluten 2€.  
Gluten free bread disponible 2€.

Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgico (Reglamento EU.1169/2011).  
Hable con nosotros y le informaremos.  
*Our dishes might contains some alergens.*

# Hacienda La Coracera

www.haciendalacoracera.es



## POSTRES

Tarta de queso con frutos rojos Cheesecake with red fruits	6,50 €
Tartaleta fina de manzana con helado de dulce de leche Apple pie with melted caramel	6,50 €
Brownie con helado de vainilla Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream	6,50 €
Cremoso de chocolate con frío de mango Chocolate coulant with mango ice cream.	6,50 €
Carrot Cake  	6,50 €
Torrija de pan brioche con frío de violeta Traditional spanish milk sweet bread with violet ice cream	6,50 €
Arroz con leche con helado de dulce de leche Rice pudding with melted caramel	6,50 €

## BATIDOS Y HELADOS

Batidos clásicos Chocolate, Frambuesa, Vainilla o Dulce de Leche Chocolate, raspberry, vanilla or caramel sauce	5,00 €
Helados artesanos Chocolate, Fresa, Vainilla, Frambuesa, Mango, Dulce de Leche o Nata Chocolate, strawberry, vanilla, raspberry, mango, caramel sauce or cream	1 bola 3,00€ / 2 bolas 4,50 €

## BEBIDAS

Agua Solán de Cabras 1/2l.	2,00 €
Agua Solán de Cabras con gas 1/2l.	2,50 €
Pepsi / Pepsi Max / Pepsi 00	2,50 €
Schweppes Naranja / Limón / Tónica	2,50 €
Lipton	2,50 €
Aquarade Naranja / Limón	2,50 €
Bitter Kas	2,50 €
Copa de cerveza Mahou	1,60 €
Copa doble de cerveza Mahou	2,80 €
Jarra de cerveza Mahou	4,20 €
Tercio Mahou 5*	3,00 €
Botellín Mahou 5*	1,60 €
Botellín Mahou 5* sin alcohol	1,60 €
Mahou tostada 0,0 (sin alcohol)	3,50 €
Alhambra Reserva 1925	3,50 €
Franziskaner	4,50 €
Fouders All Day IPA	4,50 €
Coronita	3,50 €



Disponemos de pan sin gluten 2€.   
Gluten free bread disponible 2€.



Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgico (Reglamento EU.1169/2011).  
Hable con nosotros y le informaremos.  
Our dishes might contains some alergens.

IVA incluido.

# Hacienda La Coracera

www.haciendalacoracera.es



## CAFÉS, CHOCOLATES E INFUSIONES

Suplemento leche sin lactosa o soja +0,10€	
Espresso	1,60 €
Café cortado	1,60 €
Café con leche	1,60 €
Capuccino	2,00 €
Café espresso con leche, adornado con una nube de espuma y canela en polvo	
Café bombón	3,00 €
Elaborado con leche condensada y café espresso	
Café Vienés	4,00 €
El café que inspiraba a los escritores y poetas en Viena servido con nata y chocolate	
Café Irlandés	6,00 €
Café espresso con whisky, azúcar moreno y nata	
Chocolate a la taza	3,00 €
Cola-Cao con leche	1,80 €
Vaso de leche	1,50 €
Infusiones	1,60 €
Manzanilla y Poleo Menta	
Tés	1,60 €
Té rojo, Té verde, Frutos del bosque, Rooibos, y Té negro	
Té de chocolate y trufa	2,00 €



Vaso cartón +0,10€

## DESAYUNOS

Hasta las 12:00h.

Desayuno tradicional (incluye café o infusión)	3,50 €
Barrita o mollete o tostada normal o croissant <i>Bread toast or croissant (includes infusion or coffee)</i>	
Bizcocho de limón, manzana o chocolate	3,50 €
<i>Lemon, chocolate or apple cake</i>	
Andaluz jamón serrano con tomate natural	5,50 €
<i>Ham with natural tomate</i>	
Español con tortilla de patata	4,50 €
<i>Spanish omelette</i>	
Sandwich mixto con jamón y queso	4,00 €
<i>Ham and cheese sandwich</i>	
Barrita de pan con jamón de pavo y aguacate	4,50 €
<i>Turkey and avocado sandwich</i>	

## MERIENDAS

De 17:00 a 20:00 h.

Merienda tradicional (incluye café o infusión)	3,50 €
Barrita o mollete o tostada normal o croissant <i>Bread toast or croissant (includes infusion or coffee)</i>	
Bizcocho de limón, manzana o chocolate	3,50 €
<i>Lemon, chocolate or apple cake</i>	
Andaluz jamón serrano con tomate natural	5,50 €
<i>Ham with natural tomate</i>	
Español con tortilla de patata	4,50 €
<i>Spanish omelette</i>	
Sandwich mixto con jamón y queso	4,00 €
<i>Ham and cheese sandwich</i>	
Gofre con sirope y nata	4,00 €
<i>Waffle with syrup and cream</i>	
Tortitas con sirope y nata	4,00 €
<i>Pancakes with syrup and cream</i>	



Disponemos de pan sin gluten 2€.  
Gluten free bread disponible 2€.

Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgico (Reglamento EU.1169/2011).  
Hable con nosotros y le informaremos.  
*Our dishes might contains some alegems.*

IVA incluido.



# Hacienda La Coracera

www.haciendalacoracera.es



## VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Senda. Garnacha Crianza 9 meses. D.O. Madrid. S. M. Valdeiglesias	3,00 €	15,00 €
Inicio. Garnacha Crianza 14 meses. D.O. Madrid. S. M. Valdeiglesias	4,50 €	23,00 €
Las Luces. Garnacha Crianza 18 meses. D.O. Madrid. S. M. Valdeiglesias		39,00 €
Arroyo Tórtolas. Garnacha. D.O. Madrid. S. M. Valdeiglesias		35,00 €
Cyster Tinto. Garnacha. D.O. Madrid. S. M. Valdeiglesias	4,50 €	23,00 €
Fuente de los huertos. Garnacha D.O. Madrid. S. M. Valdeiglesias		24,00 €
Toros de Guisando. Syrah . D.O. Ávila		18,00 €
Senderos 2020. Garnacha. D.O. Madrid. S. M. Valdeiglesias		24,00 €
Carmelo Rodero. Tempranillo. 9 meses de crianza. D.O. Ribera del Duero		28,00 €
Emilio Moro. Tinto fino. 12 meses de crianza. D.O. Ribera del Duero		28,00 €
Arzuaga. Crianza. Tempranillo, Cabernet Sauvignon. D.O. Ribera del Duero		35,00 €
Pesquera. Crianza. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero		35,00 €
Protos. Roble. D.O. Ribera del Duero	3,50 €	19,00 €
Marqués de Riscal. Reserva. Tempranillo. 24 meses de crianza. D.O. Rioja		32,00 €
Hacienda López de Haro. Crianza. Tempranillo. D.O. Rioja		18,00 €
Ramón Bilbao. Crianza. Tempranillo 12 meses de crianza. D.O. Rioja	3,50 €	19,00 €
Azpilicueta. Crianza. D.O. Rioja		19,00 €
Habla del Silencio. Tempranillo, C. Sauvignon, Syrah. 6 meses crianza. V.T. Extrem.		24,00 €



# Hacienda La Coracera

www.haciendalacoracera.es



## VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
Leonor de la Rosa. Malvar. D.O. Madrid.	3,00 €	15,00 €
Señorío de la Nava. Verdejo. Rueda.	2,50 €	12,00 €
Las Moradas. Albillo Real. 6meses de crianza. D.O. Madrid. S. M. Valdeiglesias	4,50 €	23,00 €
Pazo de Señorans. Albariño. D.O. Rías Baixas.		28,00 €
Marqués de Riscal. Verdejo. D.O. Rueda.		19,00 €
Yllera Cinco.5. Frizzante. Verdejo. D.O. Rueda.		17,00 €
Valdesil. Godello. D.O. Valdeorras.		20,00 €
Habla de Ti . Sauvignon Blanc. Crianza sobre lías. Vino Varietal de España.		20,00 €
Alter . D.O. Ribeiro.		23,00 €

## VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
KT T Rosé. Garnacha. Vinos D.O. Cebreiros.	4,00 €	19,00 €
Viñas del Vero. Pinot Noir. D.O. Somontano.		18,00 €
Homenaje. Garnacha D.O. Navarra.		14,00 €

## ESPUMOSOS

	Botella
Raventós.	21,00 €
Codorníu 20cl.	6,00 €
Codorníu Brut natur.	16,00 €
Juve & Camps.	28,00 €

VINO PARA LLEVAR

TIENDA DE VINOS.  
Vinos D.O. Subzona San Martín de Valdeiglesias.  
Pregunte a nuestro personal.