



# Hacienda La Coracera

www.haciendalacoracera.es

## DE CUCHARA SEGÚN LA TEMPORADA

Judiones del Barco de Ávila guisados al estilo tradicional (otoño - invierno) 12,00 €

Big Withe beans from "Barco de Avila" cooked at traditional spanish recipe

Salmorejo cordobés con guarnición de ibérico (primavera - verano) 12,00 €

Spanish tomato soup mixed up with garlic, olive oil and " serrano " ham

Callos con mucho morro a la madrileña (otoño - invierno) 13,00 €

## ENTRANTES

Media ración / Ración

Tosta de foie de pato con setas sobre pan de pipas (otoño - invierno) 14,00 €

Duck foie with mushrooms over multi-seeds bread toast

Croquetas de jamón ibérico (8 ud.) 14,00 €

Iberc jam croquettes (8 ud.)

Huevos Fritos con Foie, trufa y patatas panaderas 17,00 €

Fried eggs with foie, truffle and baked potatoes

Pizarra de queso Monte Enebro de la comarca con dulce de piquillos 16,00 €

Monte Enebro goat cheese with peppers jam

Gambón a la plancha con ají-verde 19,00 €

Grilled jumbo shrimps with olive oil and green chilli

Pizarra mixta de lomo ibérico de bellota y queso manchego curado 25,00 €

Acorn-fed Iberian loin and cured Manchego cheese

Croquetas de morcilla y pera (8uds) 14,00 €

Black pudding and pear croquettes (8 units)

## VERDURAS

Trigueros a la parrilla con queso de cabra y vinagre balsámico 14,00 €

Grilled asparagus with goat cheese and balsamic vinegar

Alcachofas confitadas a la plancha con crujiente de panceta ( 4 ud.) 16,00€

Grilled artichokes fresh with crispy bacon

## ENSALADAS

Ensalada de tomate del Alberche, con bonito del norte en escabeche y cebolla (verano) 15,00 €

Tomato salad with onions and pickled "Atlantic North" tuna

De brotes tiernos de la huerta con ventresca de atún y aguacate 15,00 €

Fresh lettuce mixed salad with tuna and avocado

De jamón de pato y queso de cabra con vinagreta de miel y mostaza 15,00 €

Fresh lettuce and tomato salad with duck ham and goat cheese seasoned with honey and mustard vinaigrette

Ensalada de burrata con cherries confitados, tierra de aceituna y pesto 15,00 €

Burrata salad with candied cherry tomatoes, olive crumble, and pesto

Servicio de pan y aperitivo 2,00€/persona.



Disponemos de pan sin gluten 3€.  
Gluten free bread disponible 3€.

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



## CARNES

Steak tartar (Elige el punto de picante 1-10)	19,00 €
Steak Tartar (choose your spicy level 1-10)	   
Lomo bajo de ternera con patatas fritas	23,00 €
Low loin of veal with fries	
Lomo alto de ternera con patatas fritas	39,00 €
Ideal para compartir 2 personas.	
High loin of veal with fries	
Solomillo de ternera con patatas fritas	29,00 €
Sirloin steak with fries	
Magret de pato con ciruelas, orejones y frutos rojos	18,00 €
Breast of duck with plum	
Presa ibérica con chutney de manzana	25,00 €
Ibérico pork sirloin with apple chutney	
Cuchifrito con patatas fritas	29,00 €
Fried piglet with fries	
Hamburguesa SELECCIÓN ESPECIAL. DRY AGED.	16,00 €
Nuestra hamburguesa más contundente. 200g.	
Carne de vacuno madurado, pan brioche, queso cheddar americano, bacon crujiente, lechuga, tomate y cebolla morada.	
Con salsa de miel y mostaza	   
Aged beef 200g., brioche bread, american cheddar cheese, crispy bacon, lettuce, tomatoes and onion.	
With honey and mustard sauce	

## ASADOS

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

## PESCADOS

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

## ARROCES

Arroz meloso con bogavante (Mín. 2 personas)	25,00 €
Sticky rice with lobster	   Precio por persona



Servicio de pan y aperitivo 2,00€/persona.  
Disponemos de pan sin gluten 3€.  
Gluten free bread disponible 3€.

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



IVA incluido.

# Hacienda La Coracera

www.haciendalacoracera.es

## HAMBURGUESAS Y MÁS...

acompañadas de patatas fritas



### Especial Cheese Burger 14,00 €

100% carne de vacuno 180g., pan brioche, bacon crujiente, cheddar americano, salsa de mostaza y miel.

Vacuno meat 180g., brioche bread, bacon, american cheddar, honey and mustard sauce.



### Smash Burger. La hamburguesa con el sabor de siempre. 12,00 €

100% carne de vacuno 90g., pan brioche, queso cheddar americano, cebolla caramelizada, salsa ketchup y mostaza y pepinillo.

Vacuno meat 90g., brioche bread, american cheddar and pickles.



### Doble Smash Burger. 180% carne de vacuno 90g. 16,00 €

Vacuno meat 180g.



### "LA FINCA" Clásica 14,00 €

100% Carne vacuno 180g., pan brioche, lechuga, queso, tomate, pepinillo, bacon y cebolla caramelizada.

Vacuno meat 180g., brioche bread, lettuce, cheese, tomato, pickles, bacon and onion.



### Hamburguesa de pollo 12,00 €

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

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



### Hamburguesa vegana 14,00 €

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

The best vegan burger with vegetables, lettuce, tomato, onion, barley malt and beetroot juice.



### Hamburguesa SELECCIÓN ESPECIAL. DRY AGED. 16,00 €

Nuestra hamburguesa más contundente. 200g.

Carne de vacuno madurado, pan brioche, queso cheddar americano, bacon crujiente, lechuga, tomate y cebolla morada. Con salsa de miel y mostaza



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

Extra de patatas fritas 1,50 €      Doble salsa César 0,50 €  
Extra de cheddar 1,00 €      Extra de huevo 1,00 €

Pan de hamburguesa



Pan sin gluten



Disponibile solo  
en cafetería

## PICOTEO

Bacon & cheese fries 10,00 €

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 €

Squids at "Andaluza" style

## SÁNDWICHES Y BOCATAS GOURMET

Club Sándwich La Coracera 13,00 €

El mejor sándwich de tres pisos con pan blanco, 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, tomate y reducción de modena.

White bread, smoked salmon, cheese, lettuce and tomato.

Pastrami Coracera 13,00 €

con pan brioche, lonchas de ternera ahumada, queso fundido, lechuga y aliñado con salsa de mostaza, miel, guacamole y tomate.

Brioche bread, smoked veal slices, melted cheese, lettuce, honey and mustard sauce, honey, guacamole and tomatoes.



## ENSALADAS

Ensalada César 14,00 €

Pollo crujiente, queso tipo parma, beicon, pan frito sobre base de lechuga y cherries

Cesar salad



Disponemos de pan sin gluten 3€.  
Gluten free bread disponible 3€.

Servicio de pan y aperitivo 2,00€/persona.  
IVA incluido.

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 7,00 €

Cheesecake with red fruits    

Tartaleta fina de manzana con helado de dulce de leche 6,50 €

Apple pie with melted caramel    

Brownie con helado de vainilla 6,50 €

Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream



Cremoso de chocolate con frío de mango 6,50 €

Chocolate coulant with mango ice cream.    

Carrot Cake **Nuevo**      6,50 €





Torrija de pan brioche con frío de violeta 7,00 €

Traditional spanish milk sweet bread with violet ice cream    





Arroz con leche con helado de dulce de leche 6,50 €

Rice pudding with melted caramel  

Tiramisú de la casa con bizcocho de soletilla 6,50 €

Homemade tiramisu with sponge cake    

Leche frita de la casa con frío de yogur 6,50 €

Homemade fried milk with yogurt ice cream    

## BATIDOS Y HELADOS

Batidos clásicos     6,00 €

Chocolate, Frambuesa, Vainilla o Dulce de Leche  
Chocolate, raspberry, vanilla or caramel sauce

Helados artesanos    

Chocolate, Fresa, Vainilla, Frambuesa, Mango,  
Dulce de Leche o Nata

Chocolate, strawberry, vanilla, raspberry, mango,  
caramel sauce or cream

1 bola 3,50€ / 2 bolas 6,00€



Disponemos de pan sin gluten 3€.  
Gluten free bread disponible 3€.



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



## VINOS TINTOS

Copa

Botella

### D.O. MADRID

Arroyo Tórtolas. Garnacha Crianza 12 meses. S. M. Valdeiglesias.		49,00 €
El Hombre Bala. Garnacha Crianza. Cadalso de los Vidrios.		49,00 €
Initio. Garnacha Crianza 14 meses. S. M. Valdeiglesias. 2019.	4,50 €	29,00 €
Las Luces. Garnacha Crianza 18 meses. S. M. Valdeiglesias. 2018.		46,00 €
La Mujer Cañón. Garnacha Crianza 18 meses. Cadalso de los Vidrios. 2023.		170,00 €
La Reina de los Deseos. Garnacha Crianza. Cadalso de los Vidrios.		170,00 €
Senda. Garnacha Crianza 9 meses. S. M. Valdeiglesias. 2021.	3,50€	16,00 €
30.000 Maravedíes. Garnacha Crianza 15 meses. S. M. Valdeiglesias. 2022.		35,00 €
Nobel. Syrah. Toros de Guisando.	4,00 €	22,00 €

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Carmelo Rodero. Temp. C. Sauvignon. Crianza 14 meses.		46,00 €
Protos Roble. Crianza.	4,00 €	19,00 €
Pago de los Capellanes. Tempranillo. Crianza 12 meses.		58,00 €
Pesquera. Tempranillo. Crianza. 2019.		46,00 €
Valtravieso. Finca Santa María. Tempranillo. C. Sauvignon. Merlot. Crianza 8 meses.	4,00€	19,00 €

### D.O. RIOJA

Allende. Temp. Crianza 14 meses.		44,00 €
Azpilicueta. Tempranillo. Crianza. 2021.	4,00 €	19,00 €
Excellens cuvée. Tempranillo. Crianza 14 meses.	4,00 €	19,00 €
Ramón Bilbao. Crianza. Tempranillo 12 meses.		20,00 €

### D.O. SOMONTANO

Enate. Merlot. Crianza.		44,00 €
-------------------------	--	---------

**TIENDA DE VINOS.** Pregunte a nuestro personal.

**VINOS BLANCOS**

Copa

Botella

**D.O. MADRID**

El Hombre Bala. Albillo Real. Crianza 2023. Cadalso de los Vidrios.

44,00 €

Las Moradas. Albillo Real. Crianza 2024. S. M. Valdeiglesias.

4,50 €

24,00 €

Picarana. Albillo Real. Crianza 2022. S. M. Valdeiglesias.

50,00 €

**D.O. SOMONTANO**

Enate 234. Chardonnay.

4,50 €

24,00 €

**D.O. RIBEIRO**

San Clodio. Albariño, Godello y Treixadura.

25,00 €

**D.O. RÍAS BAIXAS**

Pazo de Señorans. Albariño.

36,00 €

**D.O. RUEDA**

Yllera 5.5. Verdejo. Frizzante.

18,00 €

**VINOS ROSADOS**

Copa

Botella

**D.O. CEBREROS**

KTT Rosé. Gamacha.

19,00 €

**D.O. SOMONTANO**

Enate. C. Sauvignon.

19,00 €

**VINOS DULCES**

Copa

Botella

**D.O. SOMONTANO**

Enate. Gewürztraminer.

4,50 €

19,00 €

**VINOS ESPUMOSOS**

Copa

Botella

Codorníu 20cl.

6,00 €

Juve &amp; Camps. Brut nature gran reserva.

50,00 €

**TIENDA DE VINOS.** Pregunte a nuestro personal.