

Honest Food

THE FARM

ENTRANTES / STARTERS

Crema de la huerta (crema de calabaza) <i>(creamy pumpkin soup)</i>	6,5€
Carpaccio de remolacha (remolacha, rúcula y frutos secos) <i>(beetroot, arugula and pecan nuts)</i>	6€
Ensalada de invierno con queso de cabra y frutos secos (winter salad with goat cheese and nuts)	9€
Pulpo a la brasa con cremoso de patata <i>(grilled octopus with mashed potatoe)</i>	16€
Fallafel del Libano (fallafel de quinoa con salsa tzaziki) <i>(quinoa fallafel with tzaziki dip)</i>	7,5€
Ensalada de burrata (burrata, remolacha, rúcula y nueces de pecán) <i>(burrata, beetroot, arugula and pecan nuts)</i>	12€
Rollitos vietnamitas (rollitos de papel de arroz con verduras) picantes <i>(rice panckes with veggies) spicy</i>	9€
Añadir: gambas <i>Add: prawns</i>	2,8€

Honest Food

THE FARM

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Cofre crujiente de quinoa	12€
quinoa, calabaza, granada y menta <i>quinoa, pumpkin, granat apple and mint</i>	
Añadir: gambas Add: / prawns	2,8€
Corvina salvaje con toque de berros y puerros)	19,5€
<i>Wild croaker fish with a touch of water cress and leek</i>	
Tajine de cordero asado	18,5€
<i>Tajine of roasted lamb</i>	
Lomo alto de ternera	21€
<i>Rib eye steak</i>	
Hamburguesa vegetariana	13,5€
lechuga, tomate y queso <i>Vegeterian burger with lettuce, tomato and cheese</i>	
Hamburguesa de ternera	13,5€
lechuga, tomate, bacon y queso <i>Beef burger with lettuce, tomato, bacon and cheese</i>	
Secreto ibérico con pera braseada y pure de patatas	16€
<i>Best cut of iberian pork with pear and mashed potatoes</i>	

Honest Food

THE FARM

POSTRES / DESSERTS

Carpaccio de mango con sorbete de limon

Mango carpaccio with lemon sorbet

4,5€

Mousse de chocolate

Chocolate mousse

4,5€

Tarta de manzana

Apple pie

4,5€

CAFÉ / COFFEE

Café solo

2,5€

Café cortado

2,5€

Café con leche

2,5€

Café americano

2,5€

Café capuccino

3€

Honest Food

THE FARM

BEBIDAS / DRINKS

Agua /Agua con gas	1,5 / 2,5€
<i>water/ sparkling water</i>	
Limonada y naranjada casera	3,5€
<i>Homemade lemonade and fizzy orange</i>	
Té frío casero	3,5€
<i>Homemade ice tea</i>	
Zumos naturales de temporada	4,5€
<i>Seasonal fresh juice</i>	
<u>Cerveza / Beer</u>	
Caña	2,8€
<i>small craft beer</i>	
Tanque	4,5€
<i>large craft beer</i>	
IPA	4,5€
Tinto de verano	3,5 / 12€
Sangría casera	5 / 18€
<i>Homemade sangría</i>	
Manzanilla / Vino Málaga / Sherry	3,5€

COCKTAILS

Spritz	8€
Moscow mule	
Margarita	
Daiquiri	
Mojito	
Caipiriña /Caipiroska	
Tea tonic	
Piña colada	
Espresso Martini	



Honest Food

THE FARM

VINOS

Blanco

Blanco de la casa	2,9€ / 16€
Mureda orgánico (verdejo o chardonnay)	4,5€ / 18€
Finca Vendrel (verdejo)	28€
Mar del Norte (albariño)	28€
Diez dias de marzo (macabeo, jaén blanca, moscatel)	24€
Sancha Perez ecológico (palomino, pedro Ximenez)	29€

Rosado

Rosado de la casa	2,9€ / 16€
Mureda orgánico (garnacha)	3,5€ / 18€
Dos Flamencos (garnacha, tempranillo)	28€
Chivite (garnacha, tempranillo)	34€

Tinto

Rioja de la casa	2,9€ / 16€
Mureda joven orgánico (tempranillo o cabernet sauvignon o syrah)	18€
Muerda cien orgánico (tempranillo y cabernet sauvignon)	29€
Vilano roble, Ribera del Duero (tempranillo)	4,5€ / 24€
Vilano Black Ribera de Duero (tempranillo)	56€
Acontia 12 crianza , Ribera del Duero	36€
Cabezadas de Matadula Rioja (tempranillo)	47€
Petit Hipperia (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon)	28€
Hipperia (cabernet Franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot)	54€
Vallegarcia Syrah	45€
Dominio del Bendito Primer Paso Toro (tinta de toro)	29€
Dominio del Bendito Las Sabias Toro (tinta de toro)	62€
Dominio del Bendito Titán Toro (tinta de toro)	74€
Sancha Perez ecológico (merlot, petit verdot)	32€
Finca la Beata Dominio de la Vega (bobal)	59€

Honest Food

THE FARM

BRUNCH

Tostadas con salmón / <i>Toasts with salmon</i>	6,5€
Tostadas con aguacate / <i>Toasts with avocado</i>	6,5€
Tostadas con huevos granjeros / <i>Toasts with eggs</i>	5,5€
Tostadas con todo! / <i>Toasts with all!</i>	12€
Ingrediente extra / <i>extra ingredient</i>	1,75€
Tostadas con burrata / <i>Toasts with burrata</i>	8€
Vaso de yogur con granola, miel y semillas	4€
<i>Yoghurt with muesli, fruit, honey and seeds</i>	
Tarta casera / <i>Homemade cake</i>	4,5€
<u>Zumos naturales</u> / <i>Fresh juice</i>	
Naranja / <i>Orange</i>	3,5€
Naranja, zanahoria y gengibre / <i>Orange, carrot & ginger</i>	4,5€
Zumos de temporada / <i>Seasonal fresh juices</i>	4,5€

Servido 11:00 - 13:00 (solo días de brunch)
Served 11:00 - 13:00 (only on brunch days)

