



Platos típicos de la zona

CALDERETA DE JABALÍ   	12,00 €
GAMO O CIERVO ENSALSADEALMENDRAS   	12,00 €
LOMODE ORZA (tacos de lomo de cerdo adobados con orégano, pimentón, pimienta, sal y ajo, en aceite de oliva).....	12,00 €
CHORIZO DE CIERVOO JABALÍ (1 unidad)	2,50 €
PATÉS CASEROS TÍPICOS (de ciervo y perdiz)    	12,00 €
JAMÓN SERRANO Y QUESO (100 gramos).....	12,00 €
TRUCHA LA FINCA MERCEDES  	12,00 €
TRUCHA AHUMADA 	12,00 €
GACHAMIGA (gacheta de harina mezclada con patatas fritas o habas de temporada, tostadas con gracia en una sartén a fuego lento y a mano). Se acompaña de tropezones: chorizo, morcilla, panceta y pimientos)  	8,00 €
AJUARINA (caldo con verduras variadas y espesado con harina tostada) 	8,00 €
ANDRAJOS CONSETAS (caldo con tortas de masa de harina estiradas, verduras, nízcalos y una raspa de bacalao)  	8,00 €
MIGAS CONTROPEZONES (parecido a la gachamiga pero con pan) 	8,00 €
RÍN-RÁN (patata cocida, aceite de oliva, pimientos rojos secos, cebolla picada, bacalao y aceitunas) 	8,00 €
AJO LABRAO (salsa para comer con pan hecha a mano en un mortero con ajo, aceite y sal) 	7,00 €
HUEVOS CORTIJEROS (Patatas y Pimientos) 	8,00 €
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA	9,00 €

Nuestra carta



La Finca Mercedes

Hotel ** Restaurante

953 72 10 87

La Iruela (Jaén)

Primer plato

Premier plat

First course

SOPA DE AJO     6,00 €
SOUPE À L'AIL
GARLIC SOUP

GAZPACHO ANDALUZ 6,00 €
CAZPACHO ANDALOUS
GAZPACHO ANDALUZ

POTAJE DE VERDURAS     8,00 €
POTAGE DE LÉGUMES
VEGETABLE SOUP

ESPÁRRAGOS CON MAHONESA  9,00 €
ASPERGES Á LA MAYONNAISE
ASPARAGUS WITH MAYONNAISE

TORTILLA DE JAMON, CON PATATASA LO POBRE  8,00 €
OMELETTE AU JAMBON
SMOKED HAM OMELET

ENSALADA MIXTA 6,00 €
SALADE NIÇOISE
MIXED SALAD

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS Y SETAS  9,00 €
OEUFs BROUILLES AUX ASPERGES ET AUX CHAMPIGNONS
SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS AND MUSHROOMS

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO     9,00 €
PETITS POIVRONS ROUGES FOURRÉS À LA MORUE
CODSTUFFED RED PEPPERS

COGOLLOS DE LECHUGA CON ANCHOAS Y QUESO AZUL   9,00 €
COEURS DE LAITUE AUX ANCHOIS ET AU FROMAGE BLUE
LETTUCE HEART WITH ANCHOVIES AND BLUE CHEESE

Turismo

Segundo plato

Deuxième plat

Second course

CHULETAS DE CORDERO CONPATATAS..... 14,00 €
COTELETTES D'AGNEU ET FRITES
GRILLED LAMB CHOPS WITH POTATOES

ENTRECOT DE TERNERA..... 17,00 €
ENTRECOTE DE VEAU
VEAL CUTLET

LOMO CON PATATAS A LO POBRE..... 9,00 €
FAUX-FILET DE PORC ET POMMES DE TERRE
PORK LOIN WITH COUNTRY-STYLE POTATOES

PATATAS AL PELOTÓN CON PIMIENTO Y LOMODE ORZA..... 12,00 €
POMMES DE TERRE AUX POIVRON SETVIANDE DE PORC
MARINATED PORK LOIN WITH POTATOES AND GREEN PEPPERS

CHORIZO, MORCILLA, HUEVO Y PATATAS CON PIMIENTOS..... 10,00 €
CHORIZO, BOUDIN NOIR, OEUFs ET POMMES DE TERRE
CHORIZO, BLACK PUDDING AND FRIED EGGS WITH POTATOES

TRUCHA LA FINCA MERCEDES..... 12,00 €
TRUITE LA FINCA MERCEDES
TROUT LA FINCA MERCEDES

SALMÓN LA PIMIENTA VERDE..... 12,00 €
SAUMON AU POIVRE VERT
SALMON WITH GREEN PEPPER

CROQUETAS CASERAS(7 unds)..... 9,00 €
CROQUETTES MAISON
HOMEMADE CROQUETTES

SOLOMILLO DE CERDOAL ESTILO DE LA CASA 12,00 €
FILET DE PORC Á LAMODE MAISON
HOME STYLE PORK SIRLOIN

SOLOMILLO DE JABALÍ CON ALIÑO SERRANO..... 14,00 €
FILET DE SANGlier Á LA SAUCE MONTAGNARDE
SIRLOIN OF WILD BOAR

Postres

Desserts

Desserts

NATILLAS A LA CANELA 🍌🍌🍌..... 4,00 €
CRÈME ANGLAISE À LA CANNELLE
CUSTARD WITH CINNAMON

TARTA DE LA CASA..... 🍌🍌🍌 6,00 €
TARTE
PIE

ARROZ CON LECHE 🍌..... 4,00 €
RIZ AU LAIT
RICE PUDDING

CUAJADA CON NUECES Y MIEL DE ROMERO 🍌🍌🍌..... 4,00 €
FROMAGE BLANC AUX NOIX ET MIEL DE ROMARIN
MILK CURDS WITH WALNUTS AND ROSEMARY HONEY

PASTEL DE QUESO 🍌🍌🍌..... 4,00 €
GATEAU AU FROMAGE
CHEESE CAKE

BISCUIT HELADO DE HIGOS SECOS Y NUECES 🍌🍌🍌..... 6,00 €
BISCUIT GLACÉ AUX FIGES SÈCHES ET AUX NOIX
FIG AND WALNUT ICE CREAM TART

HELADO DE TURRÓN 🍌🍌🍌..... 6,00 €
GLACE
ICE CREAM

HELADO 🍌🍌🍌..... 4,00 €
GLACE
ICE CREAM

CARNE DE MEMBRILLO CON QUESO 🍌🍌..... 6,00 €
GELÉE DE COING AVEC FROMAGE
QUINCE JELLY WITH CHEESE

Nuestra Bodega

Vinos Tintos

La Finca Mercedes(Rioja).....	8,00 €
Marques de Cáceres (Rioja).....	16,00 €
Protos(Ribera del Duero).....	16,00 €
Habla del Silencio(Extremeño).....	18,00 €
La Planta(Ribera del Duero).....	16,00 €
Carraminbre (Ribera del Duero).....	16,00 €
Cortijo de los Aguilares(Ronda).....	18,00 €
Finca Resalso.....	17,00 €

De la Zona

Tinto Syrach (Roble 3meses).....	11,00 €
Blanco de Campoameno(Uva Chardonnay).....	12,00 €

Vinos Blancos

La Finca Mercedes(Rioja).....	8,00 €
Barbadillo (Cádiz).....	10,00 €
Verdejo de Ribera del Duero).....	12,00 €

Cavas

Brut nature.....	18,00 €
Sidra el Gaitero.....	7,00 €

A todos estos precios hay que añadirle el 10 %IVA
Ración de pan por persona 0,60 euros

Relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta carta se indican los alérgenos de obligada declaración en el Reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en estas tablas indíquenoslo por favor, gracias.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES