

ABORIGEN

BBQ

ENTRANTES

Nachos Aborigen

Totopos de maíz caseros bañados con nuestra receta Aborigen de chilli con carne, salsa de queso cheddar y guacamole.

14,50

Alitas de corral Sweet Chili

Alitas de corral cocinadas a baja temperatura, fritas y salteadas al wok con nuestra salsa Sweet Chili.

media
7,50
entera
13,50

Dumplings Aborigen

Dumplings al vapor rellenos de picada de ternera, chistorra a la brasa y huevo frito de Cobardes y Gallinas bañados en vinagreta de soja.

media
6,50
entera
12,50



BURGERS

Aborigen Cheese

180 gr de carne de vaca La Finca con pan brioche, queso cheddar, pepinillos encurtidos caseros y nuestra salsa Aborigen.

14,00

Aborigen

180 gr de carne de vaca La Finca con pan brioche, queso cheddar, bacon, pepinillos encurtidos caseros y nuestra salsa Aborigen.

15,00

Primero fue el Huevo

180 gr de carne de vaca La Finca con pan brioche, queso cheddar, huevo frito de Cobardes y Gallinas, bacon, pepinillos encurtidos caseros y salsa Aborigen.

16,50

Asian Red

180 gr de carne de vaca La Finca con pan brioche, queso cheddar, "kimchi" casero, cilantro y salsa mayo al curry rojo.

15,50

Aborigen Gay Yang

Contramuslos de pollo marinado durante 12 horas al estilo thai y terminados a la parrilla con pan brioche, queso gouda, cilantro, cebolla morada y nuestra salsa mayo Aborigen.

15,25

Tomo Aborigen

200 gr de carne de **TXULETA** de vaca raza Holstein con pan brioche, queso cheddar, cebolla morada, tomate fresco, lechuga, pepinillos encurtidos caseros y nuestra salsa Aborigen.

18,00

Sweet Joe Aborigen

200 gr de carne de vaca La Finca, receta especial de Joe Burgerchallenge con pan brioche, doble queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada y nuestra salsa BBQ.

15,00

Cheese Primal

180 gr de carne de vaca La Finca con pan brioche y queso cheddar. Todo cubierto con nuestra crema de quesos fundidos de queso taleggio y queso cheddar.

16,50

Guakanda

180 gr de carne de vaca La Finca con pan brioche, queso cheddar, guacamole, torreznos crujientes, salsa mayo chipotle y pepinillos encurtidos caseros

17,00

Vegetanium Aborigen

Burger Beyond Meat con pan brioche, queso cheddar, pepinillos encurtidos caseros, tomate fresco, cebolla roja, lechuga y nuestra salsa Aborigen.

15,50

* Todas nuestras hamburguesas vienen acompañadas de patatas fritas normales o picantes.

* Disponemos de pan sin gluten.

* Extra de paty de carne de La Finca: 6,00 €

TAMBIÉN DE NUESTRA PARRILLA...

Costillas a la brasa

Costillas de cerdo al corte americano, cocinadas a baja temperatura, durante 12 horas, terminadas a la brasa y bañadas con nuestra salsa especial Aborigen. Vienen acompañadas de patatas fritas, nuestro kimchi casero y encurtidos caseros.

18,50



Cócteles

Margarita Tequila, sal, Cointreau y zumo de limón.	7,00
Mai Tai Ron blanco, ron rubio, Orgeat, Cointreau y zumo de limón.	8,00



BEBIDAS

Cervezas

Estrella Galicia Barril doble	3,25	Estrella Galicia 1906 Tercio Red	4,50
Estrella Galicia 1906 Tercio	4,00	Estrella Galicia 1906 Irish Red Ale	4,50
Estrella Galicia 1906 Tercio Black	4,50	Brewdog Punk Ipa	4,50
Estrella Galicia Tercio Sin Gluten	4,00	Estrella Galicia Tercio 0,0 Tostada	4,00
Estrella Galicia Tercio Especial	4,00	Estrella Galicia Tercio 0,0	4,00

Vinos

Blanco "Carro Blanco" D.O. Rueda - Verdejo	copa 3,00	botella 15,75	Tinto "Conde de Yanguas" D.O. La Rioja - Crianza	copa 2,90	botella 14,50
Tinto "4 Caminos" D.O. Ribera del Duero - Crianza	copa 3,20	botella 17,00	Tinto "Remelluri" D.O. La Rioja - Reserva		botella 33,40
Tinto "Emilio Moro" D.O. Ribera del Duero - Crianza		botella 28,00	Tinto "San Román" D.O. Toro - 100% Tinta de Toro		botella 39,00
Tinto "Pago de los Abuelos" D.O. Bierzo - Mencía		botella 32,50	Tinto "Finca Moncloa" V.T. Cádiz - Syrah / Cabernet		botella 23,20

Agua y refrescos

Agua	Medio L 2,50	1 Litro 2,80	Agua con gas ½ Litro	3,40
Aquarius de limón		3,40	Aquarius de naranja	3,40
Fanta de limón		3,40	Fanta de naranja	3,40
Coca-Cola		3,40	Coca-Cola Zero / Zero-Zero	3,40
Nestea		3,40	Tónica	3,40

Café / Infusión

Café	2,25	Importación	7,00
Infusión	2,50	Especiales	9,00



POSTRES

Tartas caseras elaboradas a diario con huevos de Cobardes y Gallinas:

Tarta de queso Aborigen	7,00
Tarta de chocolate	7,00