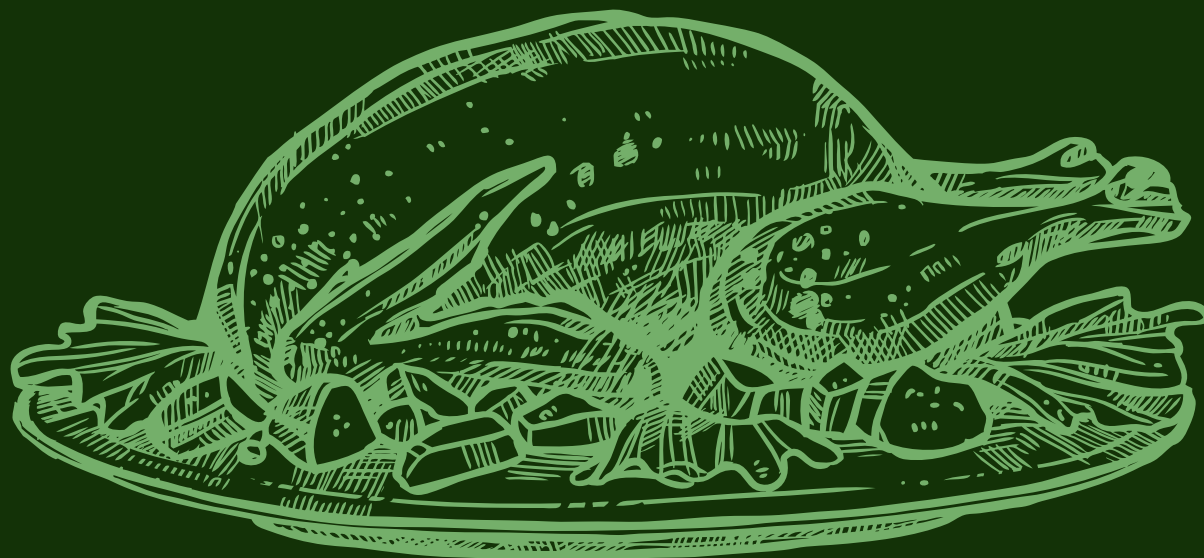


Finnegans

OF DUBLIN

CARTA
MENU





SUNDAY
Roast
Finnegans
OF DUBLIN

POLLO CAMPERO ASADO

Roast free-range chicken

con patatas asadas al romero, guisantes,
zanahorias glaseadas, Yorkshire pudding
y salsa gravy de Guinness

*with rosemary roast potatoes, glazed peas,
carrots, Yorkshire pudding and Guinness gravy*

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9

POSTRE CASERO / HOMEMADE DESSERT

Irish Apple Pie templado con helado de vainilla

Warm Irish Apple Pie with vanilla ice-cream

14,50 €

LOMO BAJO DE TERNERA ASADA

Roast beef fore-rib

servido al punto rosado con patatas al romero,
guisantes, brócoli, zanahorias glaseadas,
Yorkshire pudding y salsa gravy de vino tinto

*served medium rare with rosemary potatoes, peas, broccoli,
glazed carrots, Yorkshire pudding and red wine gravy*

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9

POSTRE CASERO / HOMEMADE DESSERT

Irish Apple Pie templado con helado de vainilla

Warm Irish Apple Pie with vanilla ice-cream

26,50 €





Finnegans
OF DUBLIN

TAPAS *Appetizers*

Ensaladilla tradicional de verduras frescas al vapor,
con lima y ventresca de atún

*Traditional Spanish potato salad with steamed fresh veggies,
lime, and tuna belly*

6,90

1 - 3 - 4 - 9

Patatas bravas a la valenciana con allioli,
avellanas y aceite de pimentón

Valencian-style bravas with aioli, hazelnuts, and paprika oil

8,50

3 - 13

Tortilla española de patata

Traditional Spanish potato omelette

8,50

3

4 croquetas caseras: de boletus (1-3-6),
de jamón (1-3-6), de pollo (1-3-6)
y de espinacas con queso ricotta (1-3-6)

9,90

*4 homemade croquettes: boletus (1-3-6), cured ham (1-3-6),
chicken (1-3-6), and spinachs with ricotta cheese (1-3-6)*

Calamarcitos a la andaluza con mahonesa de lima

Battered and fried baby squids with lime mayonnaise

12,50

1 - 2 - 3 - 4

Jamón ibérico Lazo 100g

Iberian cured ham Lazo 100g

23,50





Finnegans
OF DUBLIN

Entrantes *Starters*

Alitas de pollo BBQ, con maíz frito y lima

BBQ chicken wings, fried corn, and lime

9,50

9

Aros de cebolla con salsa Guinness (vegano)

Onion rings with Guinness sauce (vegan)

9,50

1 - 9

Hummus de albahaca con pan libanés, aceite de pimentón y julianita de zanahoria (vegano)

Basil hummus with Lebanese bread, paprika oil, and julienned carrot (vegan)

9,50

1 - 10

6 fingers de pollo

6 chicken fingers

9,50

1 - 6 - 8 - 12

Ensalada capresse de tomates italianos, mozzarella, pipas de girasol, crema de pesto y brotes de rúcula

Capresse salad with Italian tomatoes, mozzarella, sunflower seeds, pesto cream, and rocket sprouts

11,50

6 - 13

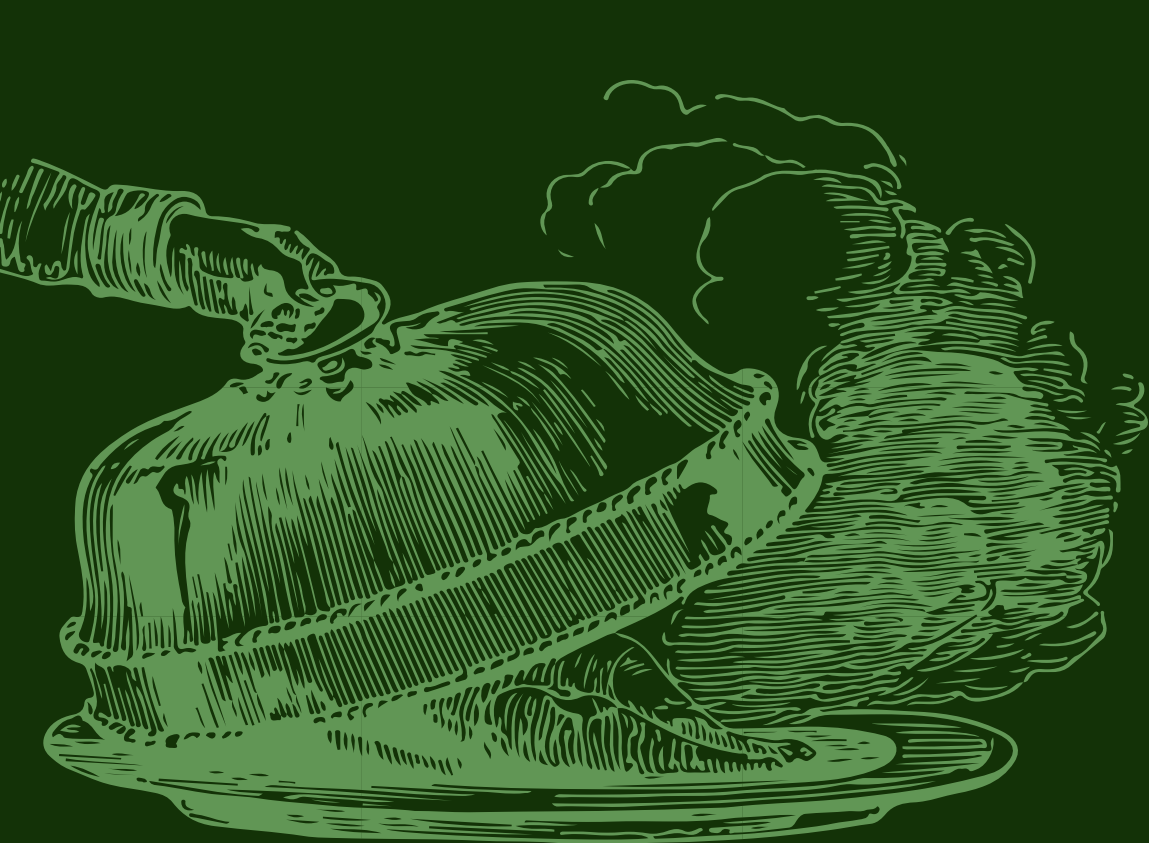
6 fingers de queso

6 cheese fingers

14,50

1 - 6



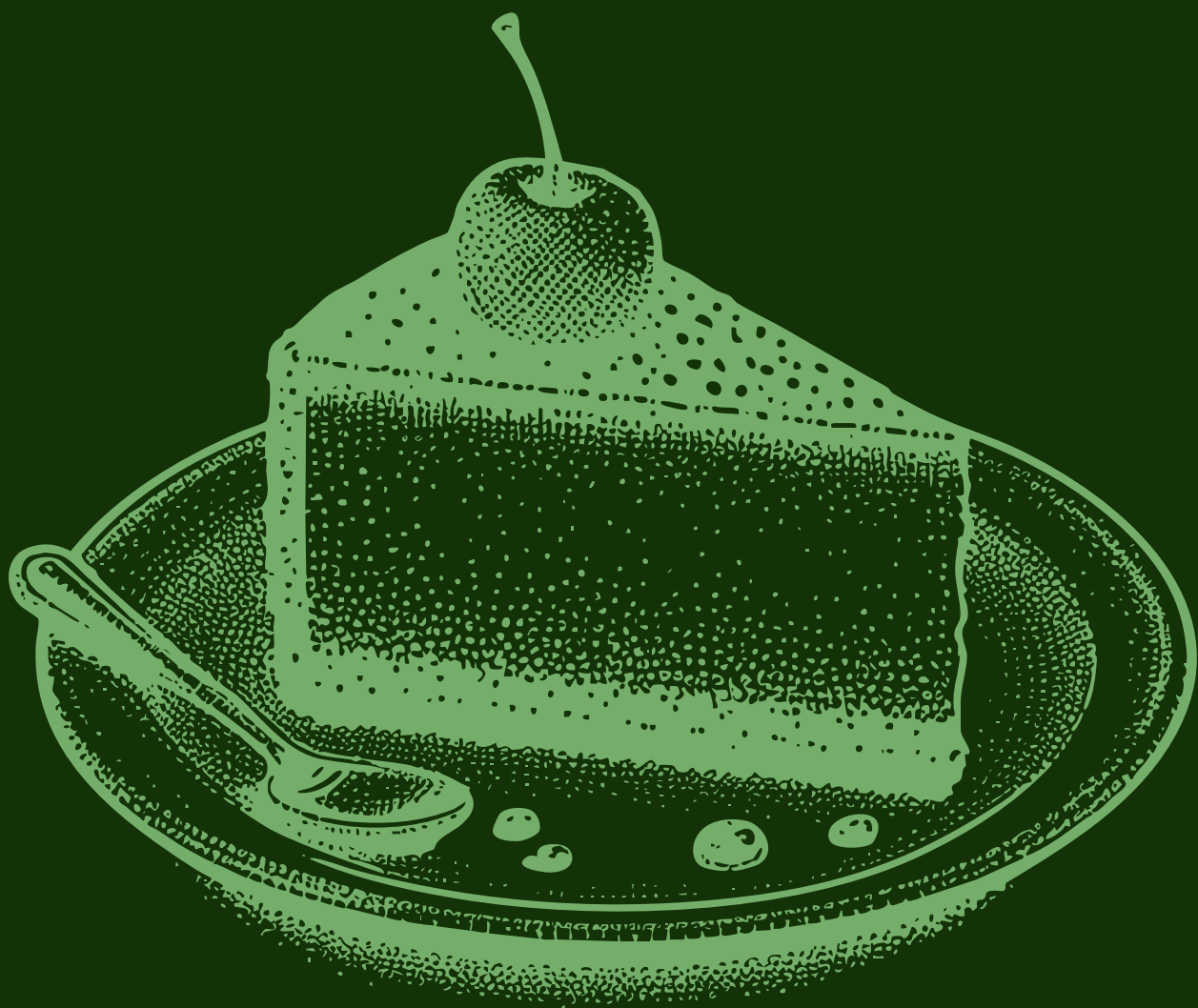


PRINCIPALES

Main Courses

Finnegans
OF DUBLIN

Quesadilla de pulled pork y doble cheddar <i>Pulled pork quesadilla with double cheddar</i> 1 - 6 - 8 - 9	9,90
Vegan wrap. Falafel casero (180 g), crema de hierbas aromáticas, cebolla dulce, col lombarda encurtida, lechuga batavia y chutney de mango <i>Vegan wrap. Homemade falafel (180 g), aromatic herb cream, sweet onion, pickled red cabbage, batavia lettuce and mango chutney</i> 1 - 9 - 10 - 15	9,90
Sandwich Club. Pollo, lechuga, tomate, jamón york, queso, bacon y mahonesa <i>Sandwich Club. Chicken, lettuce, tomato, ham, cheese, bacon, and mayonnaise</i> 1 - 3 - 6	9,90
Berlina de ternera. Jarrete de vaca en tempura (150g) con pisto de curry rojo, crema de apiobola asado, jugo de ibéricos y cebolla encurtida <i>Beef berlina. Tempura beef shank (150 g) with red curry ratatouille, roasted celeriac cream, Iberian ham gravy and pickled onions</i> 1 - 4 - 7 - 9	12,50
Bacon cheese burger (200 g) con bacon, cheddar fundente, brotes frescos, cebolla caramelizada, tomate y salsa de manzanas y especias <i>Bacon cheese burger with bacon, cheddar cheese, fresh leaves, caramelized onion, tomato, and spiced apple sauce</i> 1 - 3 - 6 - 8 - 9	12,50
Secreto ibérico (200 g) con jugo de Pedro Ximénez, patatas fritas y setas <i>Iberian shoulder pork (200 g) with Pedro Ximenez sauce, fries, and mushrooms</i> 9	13,50
Pinsa Diavola. Pepperoni, tomate confitado, mozzarella, albahaca fresca y aceite picante <i>Pinsa Diavola. Pepperoni, tomato confit, mozzarella, fresh basil, and spicy oil</i> 1 - 6	14,50
Fish&Chips <i>Fish&Chips</i> 1 - 3 - 4 - 8	14,50
Brioche de pulled pork con carne de cerdo (200 g) a baja temperatura durante 18 horas, crispy onion bits y mahonesa de chile ahumado <i>Pulled pork brioche with 18 hours slow-cooked pork meat, crispy onion bits, and smoked chili mayonnaise</i> 1 - 3 - 6 - 8 - 9	14,50
Brutal Burger. 200 g de carne de ternera con pepinillo, salsa barbacoa, cheddar, bacon, pulled pork y cebolla crujiente <i>Brutal Burger. 200g of veal meat, pickles, BBQ sauce, cheddar, bacon, pulled pork, and crunchy onion</i> 1 - 3 - 6 - 8 - 9	14,50
Suplemento de patatas fritas - <i>Potato fries side supplement</i> Plato de patatas fritas - <i>Potato fries plate</i>	2,50 6,50



Finnegans
OF DUBLIN

POSTRES

Dessert

2 bolas de helado de chocolate

2 chocolate ice-cream balls

4,50

1 - 3 - 5 - 6 - 13

Tiramisú de chocolate con galletas Príncipe®, queso mascarpone, bizcochos de soletilla y un ligero baño de Kahlúa®

Chocolate tiramisu with Príncipe® biscuits, layers of mascarpone cheese, sponge fingers, and a light touch of Kahlúa®

5,50

1 - 3 - 6

Brownie de chocolate cremoso, Nutella®, nueces y helado de vainilla de Madagascar

Creamy chocolate brownie, Nutella®, walnuts, and Madagascar vanilla ice-cream

5,50

1 - 3 - 6 - 9 - 13

Tarta templada de queso con galletas TUC® y caramelo salado

Warm cheesecake with TUC® biscuits, and salted caramel

5,50

1 - 3 - 6 - 13

Macedonia de frutas de temporada bañada en jugo de frambuesas y almíbar de azahar

Seasonal fruit salad with raspberry juice and orange blossom syrup

5,50



ALÉRGENOS

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuete
6. Lácteos
7. Apio
8. Mostaza
9. Sulfitos
10. Sésamo
11. Moluscos
12. Soja
13. Frutos secos
14. Altramuces
15. Legumbres

ALLERGENS

1. Gluten
2. Crustacean
3. Egg
4. Fish
5. Peanut
6. Dairy
7. Celery
8. Mustard
9. Sulphites
10. Sesame
11. Molluscs
12. Soy
13. Nuts
14. Lupin
15. Legumes

Finnegans
OF DUBLIN

**JAZZ/
FLAMENCO**

Menú

Menú válido para los clientes que compran una entrada para flamenco o jazz, los días del evento y durante el servicio de cena

Menu available for customers who purchase a flamenco or jazz ticket, on the days of the event and for the dinner service

TAPA de ENTRANTE *(a elegir)*
STARTER TAPA (choose one)

Pincho de tortilla española
Traditional Spanish potato omelette (portion)

Patatas bravas con allioli, avellanas y aceite de pimentón
Valencian-style bravas with aioli, hazelnuts, and paprika oil

Ensaladilla tradicional de verduras frescas al vapor, con lima, ventresca de atún y rocas de AOVE
Traditional Spanish potato salad with steamed fresh veggies, lime, tuna belly, and EVOO rocks

3 croquetas: pollo, jamón y boletus
3 croquettes: chicken, cured ham, and boletus

PRINCIPAL *(a elegir)*
MAIN COURSE (choose one)

Quesadilla de pulled pork y doble cheddar
Pulled pork quesadilla with double cheddar

Bacon cheese burger
Bacon cheese burger

Vegan wrap de falafel casero
Homemade falafel vegan wrap

Brioche de pulled pork con crispy onion bits
Pulled pork brioche with crispy onion bits

Sandwich Club
Sandwich Club

Secreto ibérico con jugo de PX, patatas fritas y setas
Iberian shoulder pork with PX sauce, fries, and mushrooms

Berlina de jarrete de ternera en tempura
Tempura beef shank berlina

Pinsa Diavola
Pinsa Diavola

Fish&Chips
Fish&Chips

POSTRE *(a elegir)*
DESSERT (choose one)

2 bolas de helado de chocolate
2 chocolate ice-cream balls

Tiramisú de chocolate con galletas Príncipe
Chocolate tiramisu with Principe biscuits

Macedonia de frutas de temporada, jugo de frambuesa y almíbar de azahar
Seasonal fruit salad, raspberry juice, and orange blossom syrup

19,90 €