

*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*

Bollito de pan tradicional 0,55g (unidad)

*Traditional bread roll (unit)*

1,50

1

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) o de espinacas  
con queso ricotta (1-3-6).

¡Hazte la combinación que más te guste!

9,90

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

*Make the combination you like best!*

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

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

11,50

6 - 13

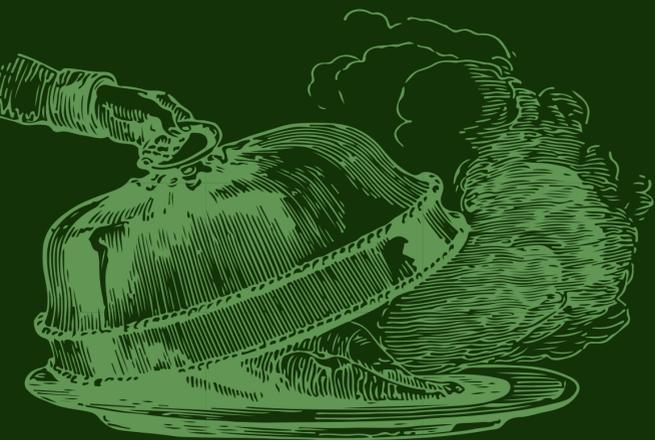
6 fingers de queso

*6 cheese fingers*

14,50

1 - 6





# PRINCIPALES

## Main Courses

*Finnegans*  
OF DUBLIN

Quesadilla de pulled pork y doble cheddar

*Pulled pork quesadilla with double cheddar*

9,90

1 - 6 - 8 - 9

Vegan wrap. Falafel casero (180 g), crema de hierbas aromáticas, cebolla dulce, col lombarda encurtida, lechuga batavia y chutney de mango

*Vegan wrap. Homemade falafel (180 g), aromatic herb cream, sweet onion, pickled red cabbage, batavia lettuce and mango chutney*

9,90

1 - 9 - 10 - 15

Sandwich Club. Pollo, lechuga, tomate, jamón york, queso, bacon y mahonesa

*Sandwich Club. Chicken, lettuce, tomato, ham, cheese, bacon, and mayonnaise*

9,90

1 - 3 - 6

Berlina de ternera. Jarrete de vaca en tempura (150g) con pisto de curry rojo, crema de apiobola asado, jugo de ibéricos y cebolla encurtida

*Beef berlina. Tempura beef shank (150 g) with red curry ratatouille, roasted celeriac cream, Iberian ham gravy and pickled onions*

12,50

1 - 4 - 7 - 9

Bacon cheese burger (200 g) con bacon, cheddar fundente, brotes frescos, cebolla caramelizada, tomate y salsa de manzanas y especias

*Bacon cheese burger with bacon, cheddar cheese, fresh leaves, caramelized onion, tomato, and spiced apple sauce*

12,50

1 - 3 - 6 - 8 - 9

Secreto ibérico (200 g) con jugo de Pedro Ximénez, patatas fritas y setas

*Iberian shoulder pork (200 g) with Pedro Ximenez sauce, fries, and mushrooms*

13,50

9

Pinsa Diavola. Pepperoni, tomate confitado, mozzarella, albahaca fresca y aceite picante

*Pinsa Diavola. Pepperoni, tomato confit, mozzarella, fresh basil, and spicy oil*

14,50

1 - 6

Fish&Chips

*Fish&Chips*

14,50

1 - 3 - 4 - 8

Brioche de pulled pork con carne de cerdo (200 g) a baja temperatura durante 18 horas, crispy onion bits y mahonesa de chile ahumado

*Pulled pork brioche with 18 hours slow-cooked pork meat, crispy onion bits, and smoked chili mayonnaise*

14,50

1 - 3 - 6 - 8 - 9

Brutal Burger. 200 g de carne de ternera con pepinillo, salsa barbacoa, cheddar, bacon, pulled pork y cebolla crujiente

*Brutal Burger. 200g of veal meat, pickles, BBQ sauce, cheddar, bacon, pulled pork, and crunchy onion*

14,50

1 - 3 - 6 - 8 - 9

Suplemento de patatas fritas - *Potato fries side supplement*

2,50

Plato de patatas fritas - *Potato fries plate*

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<sup>®</sup>, queso mascarpone, bizcochos de soletilla y un ligero baño de Kahlúa<sup>®</sup>

*Chocolate tiramisu with Príncipe<sup>®</sup> biscuits, layers of mascarpone cheese, sponge fingers, and a light touch of Kahlúa<sup>®</sup>*

5,50

1 - 3 - 6

Brownie de chocolate cremoso, Nutella<sup>®</sup>, nueces y helado de vainilla de Madagascar

*Creamy chocolate brownie, Nutella<sup>®</sup>, walnuts, and Madagascar vanilla ice-cream*

5,50

1 - 3 - 6 - 9 - 13

Tarta templada de queso con galletas TUC<sup>®</sup> y caramelo salado

*Warm cheesecake with TUC<sup>®</sup> 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 €