

La Finca

RESTAURANTE

ENTRANTES FRÍOS

TABLA DE QUESOS • 15 €

Surtido de quesos

ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA • 9.5 €

Nuestra ensalada mediterránea más tradicional

BURRATA • 11 €

Ensalada de rúcula, sobre base de tomate con aguacate, burrata y pesto de pistacho

ENSALADILLA RUSA DE VENTRESCA LA FINCA • MEDIA 4.5 € /ENTERA 9 €

Nuestra versión de este icónico plato

TACO DE ATÚN • 8 €/U

Tartar de atún, emulsión de aguacate, mahonesa sriracha, cebolla encurtida, yema de codorniz marinada sobre tortillita de camarones

TARTAR DE SALMÓN • 12 €

Tartar de salmón, aguacate, mango y vinagreta de frutos secos

STEAK TARTAR • 19 €

Solomillo de ternera cortada a cuchillo y emulsión de mostaza

ENTRANTES CALIENTES

PATATAS BRAVAS • 7.5 €

Receta especial de nuestro chef

CROQUETA DE PUCHERO • 2 €/U

Croqueta casera elaborada de manera tradicional

MORCILLA DE BURGOS • 10 €

Morcilla de Burgos a la brasa, queso de cabra caramelizado, mermelada de tomate y pimientos del padrón

HUEVOS ROTOS CON FOIE Y REDUCCIÓN DE PX • 14 €

Un plato típico hecho de manera diferente con el sello de La Finca

CALAMAR PLANCHA • 15 €

Calamar plancha, su tinta, demi-glacé de carne y crujiente ibérico

NUESTROS BAOS

PANCETA IBÉRICA • 6.5 €/U

Panceta de cerdo ibérico, mahonesa de hoisin, bastón de manzana y crocante de cacahuete a la miel

CALAMARES • 6.5 €/U

Calamares fritos, mahonesa de sriracha, corteza de cerdo y rayadura de lima

CARRILLERA IBÉRICA • 7.5 €/U

Carrillera de cerdo ibérico, mahonesa de setas, cebolla encurtida y falso caviar de trufa

CARNES A LA BRASA

HAMBURGUESA DE TERNERA • 14 €

Hamburguesa de ternera de rubia Gallega (180 gr.), lechuga, tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada y guarnición de patatas fritas

PLUMA DE CERDO IBÉRICO* • 17 €

SOLOMILLO DE TERNERA, PARMENTIER DE PATATA Y DEMI-GLACE DE MIEL Y ROMERO • 22 €

CHULETAS DE CORDERO LECHAL* • 22 €

CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA* • 70 €/KG

60 días de maduración

Precio aproximado de 1kg

Ideal para compartir

*Acompañadas de patatas fritas y pimientos del piquillo confitados.

NUESTROS ARROCES-MÍN. 2 PERS.Y BAJO ENCARGO

PRECIO POR PERSONA

PAELLA VALENCIANA • 16 €

Pollo, conejo, judías verdes y garrofón

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA • 17 €

Pluma ibérica, ajos tiernos y calabaza

ARROZ NEGRO • 18 €

FIDEUA DE CIGALAS • 18 €

Sepia, gamba y cigala

ARROZ DEL SENYORET • 22 €

Arroz de marisco

ARROZ LA FINCA • 20 €

Pato, setas y foie

ARROZ DE BOGAVANTE • 28 €

Seco o meloso

ARROZ MELOSO DE CARRILLERA • 18 €

Carrillera ibérica y boniato

MENÚ INFANTIL

LAGRIMITAS CASERAS DE POLLO • 7.5 €

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO • 7.5 €

CROQUETAS DE JAMÓN • 7.5 €

*Todos los menús infantiles van acompañados de patatas fritas.

POSTRES

BOLA DE HELADO (CHOCOLATE Y VAINILLA) • 2 €

TORRIJA DE BAILEYS CON HELADO DE LECHE MERENGADA • 6 €

MIRI-MIRI LEMON PIE • 6 €

TARTA BANOFFE • 6 €

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE PISTACHO • 6 €

TARTA DE QUESO • 6 €

*Todos nuestros precios incluyen el IVA

*Servicio de pan por persona • 1.5 €