

La Finca

RESTAURANTE

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO • 14 €

Nuestra selección de brotes tiernos, naranja, dátiles, nueces aderezado con vinagreta de Módena y yuzu.

BURRATA • 13 €

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

ENSALADILLA RUSA DE VENTRESCA LA FINCA • MEDIA 6 € / ENTERA 9.5 €

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 • 14 €

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

TARTAR DE CIGALA • 18 €

Cigala, ajo blanco y aceite de albahaca

STEAK TARTAR • 21 €

Solomillo de ternera cortada a cuchillo y emulsión de mostaza

ENTRANTES CALIENTES

CANELÓN DE CHIVO MALAGUEÑO* • 9.5 €

Canelón de chivo Malagueño, su demi-glace, bechamel trufada y crujiente de queso de los montes de Málaga

*Reinterpretación de la tapa ganadora del 3º premio de la feria de la tapa 2022 del Rincón de la Victoria

PATATAS BRAVAS • 7.5 €

Receta especial de nuestro chef

CROQUETA DE PUCHERO • 2 €/U

Croqueta casera elaborada de manera tradicional

MORCILLA DE BURGOS • 11 €

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

CROISSANT DE GUISO DE RABO DE TORO • 8.5 €

Croissant de guiso de rabo de toro, lascas de parmesano y nuestra versión de la salsa tártara

RISSOTO DE SETAS SHITAKE, QUESO IDIAZÁBAL AHUMADO Y PLUMA IBÉRICA A LA BRASA • 14 €

Receta al estilo tradicional italiano con un toque ibérico

NUESTROS BAOS

PANCETA IBÉRICA • 7.5 €/U

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

COSTILLA IBÉRICA • 7.5 €/U

Cerdo ibérico a baja temperatura, salsa barbacoa de piña casera, chips de wantun y cebolleta japonesa

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* • 19 €

SOLOMILLO DE TERNERA, PARMENTIER DE PATATA Y ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA • 23.5 €

CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA* • 70 €/KG

60 días de maduración

Precio aproximado de 1kg

Ideal para compartir

*Acompañado de patatas fritas y pimientos del piquillo confitados

NUESTROS ARROCES - MÍNIMO 2 PERSONAS Y BAJO ENCARGO • PRECIO POR PERSONA

PAELLA VALENCIANA • 17 €

Pollo, conejo, judías verdes y garrofón

ARROZ DE VERDURAS* • 16 €

Coliflor, setas shitake, judías verde y espárragos

*Elegir con: caldo de pollo o caldo de verduras (opción vegana)

ARROZ DEL SENYORET • 22 €

Arroz de marisco

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA • 19 €

Pluma ibérica, ajos tiernos y calabaza

ARROZ NEGRO • 22 €

Arroz de marisco con tinta de calamar

ARROZ LA FINCA • 24 €

Pato, setas y foie

ARROZ DE BOGAVANTE • 30 €

Seco o meloso

ARROZ DE PULPO Y SOBRASADA • 23 €

Pulpo a la brasa, sobrasada D.O. Mallorca y manzana caramelizada

FIDEUÁ DE CIGALAS • 21 €

Cigala, Sepia y gambas

FIDEUÁ CAMPERA • 19 €

Pluma ibérica, longaniza, morcilla, setas y garbanzos

MENÚ INFANTIL

LAGRIMITAS CASERAS DE POLLO • 10.5 €

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO • 10.5 €

CROQUETAS DE JAMÓN • 10.5 €

Todos los menús infantiles van acompañados de patatas fritas e incluyen de postre una bola de helado

POSTRES

TORRIJA DE BAILEYS CON HELADO DE LECHE MERENGADA • 7 €

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE PISTACHO • 6.5 €

MIRI-MIRI LEMON PIE • 7 €

TARTA BANOFFE • 6.5 €

TARTA DE QUESO • 7 €

TABLA DE QUESOS • 9 €

Todos nuestros precios incluyen IVA
Servicio de pan por persona • 1.5 €

Pregunte por nuestra *Tarjeta
Regalo Gastroexperience* • 80€

¡Celebre su evento especial con
nosotros! Toda la información
en eventos@lafincamalaga.com
