

La Finca

RESTAURANTE

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA LA FINCA • 16 €

Nuestra selección de brotes tiernos, cherrys confitados, crema de sobrasada, vinagreta de higos y queso de miel y romero

BURRATA • 17 €

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

ENSALADILLA RUSA DE VENTRESCA LA FINCA • MEDIA 7 € / ENTERA 11 €

Nuestra versión de este icónico plato

TOSTA BRIOCHE DE ANCHOA • 3.5 €/U

Pan brioche, anchoa y mantequilla trufada

NUESTROS TARTARES

TARTAR DE CIGALA • 19 €

Cigala, ajo blanco y aceite de albahaca

STEAK TARTAR • 24 €

Solomillo de ternera cortada a cuchillo y emulsión de mostaza

ENTRANTES CALIENTES

PATATAS BRAVAS • MEDIA 5 € / ENTERA 9 €

Receta especial de nuestro chef

CROQUETA DE PUCHERO • 2.5 €/U

Croqueta casera elaborada de manera tradicional

TORREZNOS D.O SORIA LA FINCA • 12 €

Torreznos D.O Soria sobre guacamole

MORCILLA DE BURGOS • 13 €

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

CROISSANT DE GUIZO DE RABO DE TORO • 15 €

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

LANGOSTINOS PANKO • 14 €

Langostino rebozado en panko acompañado de salsa sweet chili

BRIOCHE DE LOS MONTES • 14 €

Panceta a baja temperatura, pimiento frito, crujiente de chorizo y mahonesa de huevo frito

ALBÓNDIGAS RUBIA GALLEGA • 17 €

Albóndigas rubia gallega, demiglace de setas y trufa, patatas paja y crujiente de puerro

RISSOTO DE SETAS SHITAKE, QUESO IDIAZÁBAL AHUMADO Y PLUMA IBÉRICA A LA BRASA • 16 €

Receta al estilo tradicional italiano con un toque ibérico

CARNES A LA BRASA

ENTRAÑA A LA BRASA • 21 €

Entraña a la brasa, puré de boniato y chimichurri

PLUMA DE CERDO IBÉRICO • 22 €

Acompañado de patatas fritas y pimientos del piquillo confitados

ENTRECOT • 29 €



Entrecot Angus Irlanda (300mg) y patatas baby

SOLOMILLO DE TERNERA, PARMENTIER DE PATATA Y ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA • 26.5 €

Solomillo de ternera, parmentier de patata y espárragos verdes a la brasa

CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA • 78 €/ KG

60 días de maduración. Precio aproximado de 1kg. Ideal para compartir

Acompañado de patatas fritas y pimientos del piquillo confitados

PESCADO

DORADA • 20 €



Dorada a la plancha, salteado de verduras y berreu blanc

BACALAO • 18 €

Bacalao confitado, ensalada del pimiento del piquillo y su pilpil de azafrán

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

PAELLA VALENCIANA • 19 €

Pollo, conejo, judías verdes y garrofón

ARROZ DE VERDURAS • 18 €

Coliflor, setas shitake, judías verde y espárragos

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

ARROZ DEL SENYORET • 23 €

Arroz de marisco

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA • 21 €

Pluma ibérica, ajos tiernos y calabaza

ARROZ NEGRO • 23 €

Arroz de marisco con tinta de calamar

ARROZ DE BOGAVANTE • 30 €

Seco o meloso

ARROZ LA FINCA • 26 €

Pato, setas y foie

ARROZ DE PULPO Y SOBRASADA • 25 €

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

ARROZ DE COSTILLAS Y ALCACHOFAS • 23 €

Arroz de costillas de cerdo y alcachofas

MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE POLLO • 11 €

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO • 11 €

PASTA CON SALSA BOLOÑESA • 11 €

PECHUGA DE POLLO CON PATATAS • 11 €

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 • 7.5 €

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE PISTACHO • 7.5 €

MIRI-MIRI LEMON PIE • 7.5 €

TARTA DE DONUTS Y CARAMELO SALADO • 7,5 € 

TARTA CARROT CAKE • 7.5 €

TARTA DE QUESO • 7.5 €

Todos nuestros precios incluyen IVA

Servicio de pan por persona • 1.5 €

Web: www.lafincamalaga.com

Síguenos en redes sociales:

La Finca Málaga
[@lafincamalaga](https://www.instagram.com/lafincamalaga)

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

Pregunte por nuestra Tarjeta
Regalo Gastroexperience • 80€

