

Finca La Plaza

R E S T A U R A N T

ENTRANTES

- | Pan rústico, tomate Datterino, albahaca, limón 10
- Anchoa del Cantábrico '00' Santoña 19
- Tartar de atún Bluefin, caviar de mango, brioche, salsa picante 33
+ 30 € Caviar Oscietra Imperial 10gr
- | Croquetas de espinacas y piñones, salsa harissa 12
- Jamón Iberico de bellota 'Joselito', pan caliente de higos, tomate 36
- Ensaladilla con camarones, huevo frito payés 18
- | Ensalada de espinaca agridulce y sésamo 18
- || Berenjenas glaseadas con miso y queso straciatella 20
- | Espárragos, bimi y brócoli con naranja, salsa tahini agridulce 18
- | Alcachofa a la plancha, trufa negra 26

PRINCIPALES

PREGÚNTANOS POR EL PESCADO Y LA CARNE ESPECIAL DEL DÍA

- | Pasta 'Rigatoni' de sémola de trigo duro a la trufa negra 32
- | Risotto de setas de temporada, mayonesa de kimchi y ajo negro 30
+ 30€ Trufa Negra
- Pulpo a la parrilla, patata Ibicenca, crema suave de apio nabo, majado cítrico 35
- Tempura de gamba roja, flores de calabacín, salsa ponzu al jengibre 38
- Lubina a la espalda cocinada al carbón, guarnición mediterránea 45pp
- Dentón con salsa americana y puerro a baja temperatura 40
- Huevo payés, caviar Oscietra, patatas paja 40
- Entraña de Wagyu de ternera al grill, pico de gallo de papaya 46
- Steak tartar de ternera, panipuri 32
+ 30€ Trufa Negra
- Solomillo Wellington 'La Finca' 45
- Pollo payés en su jugo con foie gras 32
- 'Hot-dog' icónico, costilla de cerdo ahumada 28
- Carabinero cocinado a la sal 28 por unidad

ACOMPAÑANTES

- | Patatas 'Pont Neuf' 14
- | Espárragos al grill 10
- | Patata rota tradicional 10
- | Espinacas, salsa de soja 10

| Vegano || Opción vegana disponible

Finca La Plaza

R E S T A U R A N T

STARTERS

- | Rustic bread, Datterino tomato, lemon, basil 10
- Santoña Cantabrian '00' anchovies 19
- Bluefin tuna tartare, mango caviar, brioche, spicy sauce 33
+ 30 € Oscietra Imperial Caviar 10gr
- | Spinach and pine nut croquettes, harissa sauce 12
- 'Joselito' acorn-fed Ibérico ham, warm fig bread, tomato 36
- Shrimp salad, fried 'payés' egg 18
- | Sweet and sour spinach salad with sesame 18
- || Miso-glazed aubergines with stracciatella cheese 20
- | Asparagus, bimi and broccoli with orange, sweet and sour tahini sauce 18
- | Pan-fried artichoke, black truffle 26

MAINS

ASK OUR STAFF FOR THE FISH AND MEAT SPECIALS OF THE DAY

- | 'Rigatoni' pasta made from durum wheat semolina with black truffle 32
- | Seasonal mushroom risotto, kimchi mayonnaise and black garlic 30
+ 30€ Black truffle
- Grilled octopus with Ibizan potato, celeriac smooth cream, citrus crush 35
- Red prawn tempura, zucchini flowers, ginger ponzu sauce 38
- Sea bass 'a la espalda' cooked over charcoal, Mediterranean garnish 45pp
- Dentón fish with American sauce and low-temperature leek 40
- 'Payés' egg, Oscietra caviar, straw potatoes 40
- Grilled Wagyu beef skirt steak, papaya pico de gallo 46
- Beef steak tartare, panipuri 32
+ 30€ Black truffle
- 'La Finca' beef Wellington 45
- 'Payés' chicken au jus with foie gras 32
- Iconic smoked pork rib 'hot-dog' 28
- Salt cooked carabinero prawn 28 per unit

SIDES

- | 'Pont Neuf' Potatoes 14
- | Grilled asparagus 10
- | Traditional smashed potato 10
- | Spinach, soy sauce 10

| Vegan || Vegan option available

Allergen information available on request · VAT included · 10% discretionary service charge.