

The background of the entire image is a close-up of a wooden door. The door is painted a vibrant teal color, but the paint is heavily distressed and peeling, revealing the natural wood grain underneath. The wood is arranged in vertical planks. There are three horizontal brass straps across the top of the door, and two vertical brass handles with circular pulls on the left and right sides. The lighting is soft, highlighting the textures of the paint and wood.

LA FINCA DE
Susana
RESTAURANTE



ANDILANA RESTAURANTES

ME NU.

LA FINCA DE
Susana
RESTAURANTE

PARA PICAR

BERENJENAS CRUJIENTES 🌿 con salsa sweet chili	4.95	HUEVOS ESTRELLADOS con virutas de jamón ibérico	8.25
BRAVAS CON CHORIZO DE MATANZA punto picante, romesco y allioli suave	5.90	HUEVOS FRITOS CON GULAS AL AJILLO y setas de temporada	7.95
★ "TOP RUSA" CON VENTRESCA DE ATÚN espuma de mayonesa, polvo de aceitunas verdes y picos	5.95	CESTA DE CHIPIRONES A LA ANDALUZA con limón	8.95
★ CROQUETÓN DE POLLO RUSTIDO al tomillo (1und.)	1.90	MEJILLONES AL CURRY AMARILLO coco, lemon grass, cilantro y bol de arroz jazmin para mojar	9.90
★ CROQUETA DE RABO GUISADO al vino tinto con verduras (1und)	2.20	JAMÓN IBÉRICO con pan de coca con tomate	14.90
GUACAMOLE AL MOMENTO 🌿 con tortitas	7.95	PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE 🌿	2.20
GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS	6.95	PAN	1.10

ENTRANTES

ENSALADA VERDE DE LA HUERTA con huevo duro y atún	4.95	ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS champiñones, queso de cabra y vinagreta de miel	6.70
★ HUEVO POCHE CON PARMENTIER de patata con setas y carrillera melosa	7.95	★ CARPACCIO DE GAMBA con setas confitadas, praliné de cebolla tostada y piñones tostados	8.95
ENSALADA DE QUESO DE CABRA mango y granola con vinagreta de miel	6.70	★ VITELLO TONNATO con alcarrones y tostadas	10.70
ENSALADA CÉSAR con pollo crujiente, beicon, parmesano, picatostes y su aliño especial	6.75	SOPA DE PESCADO DE TODA LA VIDA con tostadas al rouille	6.25
ENSALADA DE QUINOA 🌿 con naranja ciruela seca, tomate y espinacas	5.90	BURRATA & MANGO Y TOMATE	9.95
GAZPACHO CON SUS PICATOSTES 🌿 (S.T.)	4.95		



¿TE APETECE
UNA BIEN FRÍA?

SANGRÍA 1L	10,45
APEROL SPRITZ	6.50
VERMUT ROJO	4.10

IVA INCLUIDO
SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA, AVISE A CUALQUIER MIEMBRO DEL PERSONAL



NUESTRAS PASTAS Y ARROCES

MEZZI RIGATONI ALLA PUTTANESCA 7.95 con cremoso de olivas negras	★ ARROZ NEGRO CON SEPIA 13.40 p p y tirabeques (min. 2 pers.)
★ TROFFIES A LA CREMA 12.00 de ceps trufada servida al momento en peccorino	ARROZ DE PULPO 13.75 p p con alcachofas (min. 2 pax)
CANELÓN DE RUSTIDO 9.95 con trompetas de la muerte y parmesano	FIDEUÁ DE LA FINCA 10.40 con gambas, calamar, almejas y "allioli"
RISOTTO DE CEPES TRUFADO 11.90 nube de parmesano y portobello	★ PAELLA DE MARISCO 13.95 p p con gambas, cigalas, mejillones, almejas y calamar (min. 2 pax)

CARNES Y PESCADOS

POLLO RUSTIDO CON CIGALAS 8.95 y patatas a la mantequilla tostada	★ CANELÓN DE BACALAO 9.70 y ajetes rustidos con sofrito de tomate de "la abuela" a la albahaca, piñones y parmesano
CURRY ROJO THAI 10.25 con solomillo ibérico y arroz jazmín	DORADA A LA ESPALDA 13.90 estilo Santurce con patatas a lo pobre
ONGLET A LA SALSA CAFÉ DE PARIS 11.95 con patatas a lo pobre	TATAKI DE ATÚN 13.95 con ensalada fresca de algas y mango fresco
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 10.95 con salsa de queso brie y tagliatelle a la mantequilla de salvia con brocoli y nueces	SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA 14.95 con calabacines salteados y trompetas de la muerte
"CHEESEBURGER ADDICTED" 11.20 con patatas fritas caseras	★ PULPITOS ENCEBOLLADOS 11.95 con un punto picante, patata de mortero y allioli de limón
VEGGIEBURGER  11.65 con guacamole casero, chips de cebolla y patatas fritas	LOMO DE BACALAO GRATINADO 14.95 sobre confitura de tomate
MAGRET DE PATO AHUMADO 13.80 con salsa de membrillo y patata cremosa	PULPO CONFITADO A FEIRA 16.95 con ajetes y parmantier de patatas
★ CODILLO ASADO AL ESTILO ALEMÁN 17.95 con chucrut y patatas platillo confitadas	
ENTRECOT A LA PLANCHA 14.95 con patatas fritas, sal de romero y padrones	

POSTRES

El preferido de nuestros clientes más fieles

★ **TIM BAON 4,95**

Helado de turrón con crema catalana y salsa de chocolate

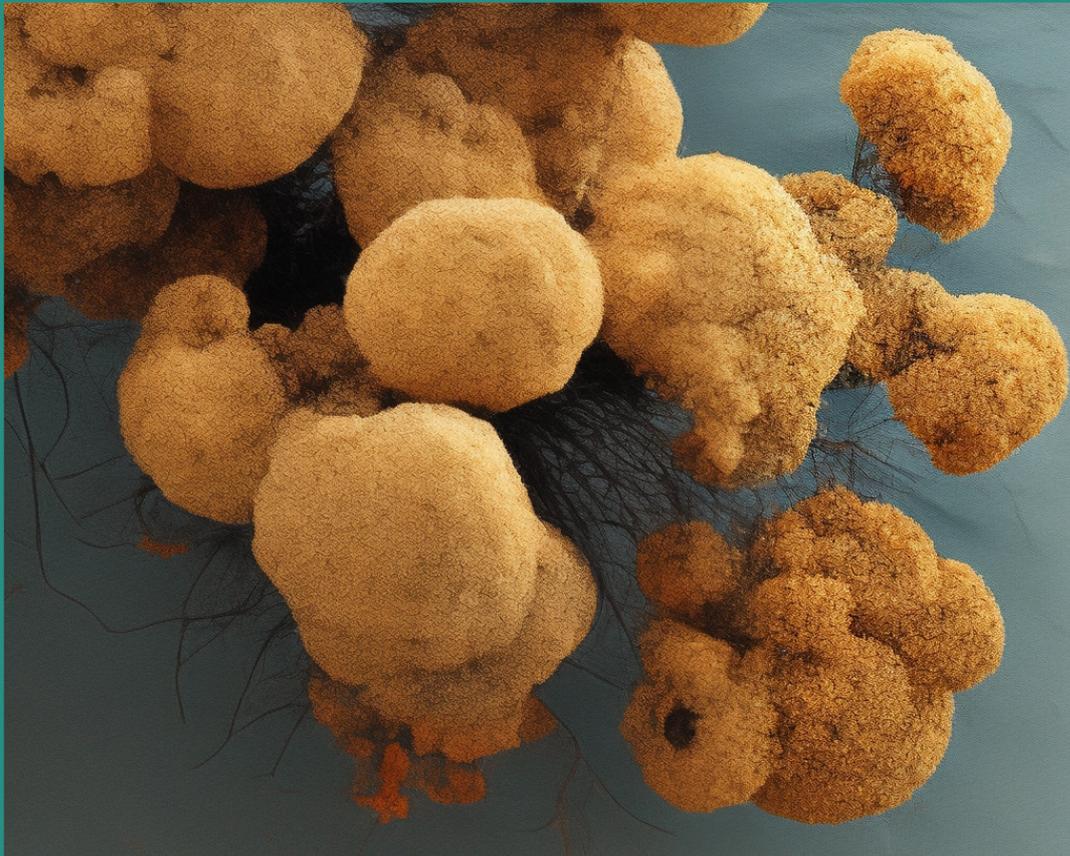
FRESAS CON NATA A NUESTRA MANERA	5.50	★ CHEESECAKE DE TURRÓN TURRÓN	5.95
ESPONJOSO DE YOGUR GRIEGO	4.90	COOKIE DE CHOCOLATE	4.25
sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados		con helado de vainilla y más choco	
"CAMEL BROWNIE"	5.75	COULANT DE CHOCOLATE	5.95
brownie de nueces casero, helado de caramelo, crumble de cacao y salsa salt caramel		con nata montada a mano	
★ COPA DE PAN ANGEL	5.70	TRUFAS DE LA CASA	4.90
con cremoso de queso y frutos rojos		TRÍO DE SORBETES CÍTRICOS	5.25
CARPACCIO DE PIÑA NATURAL	5.95	★ FLAN CASERO DE HUEVO	3.90
con helado de vainilla y coulis de caramelo		con mucha nata	
CREMA CATALANA	4.45	CAFÉ IRLANDÉS	5.75

IVA INCLUIDO

SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA, AVISE A CUALQUIER MIEMBRO DEL PERSONAL

**¿NOS CUENTAS CÓMO
HA SIDO TU EXPERIENCIA?**
¡Nos encantaría leerte!





LA FINCA DE
Susana

Síguenos - Follow us - Suivez-nous
@fincadesusana | @grupoandilana



PARA RESERVAS Y MENUS DE GRUPOS CONTACTAR CON / FOR BOOKINGS AND GROUP MENUS
CONTACT POUR TOUTE RÉSERVATION OU MENU DE GROUPE CONTACTEZ

reservas@grupandilana.com



ANDILANA RESTAURANTES