

MENÚ PREMIUM

ESCOGE UN ENTRANTE, UN PLATO PRINCIPAL Y UN POSTRE



ENTRANTES

BERENJENAS CRUJIENTES

con salsa sweet chili

BRAVAS DE LA FINCA... ¿o explosivas?

CROQUETAS TRUFADAS

HUMMUS EN DÚO (GARBANZO & REMOLACHA) & papadum

RISOTTO DE CEPES TRUFADO

nube de parmesano y portobello (+2,95€)

GREEN SALAD.

ensalada verde con aguacate, espinaca baby, kale, edamame, vinagreta de wasabi y furikake

HUEVOS ESTRELLADOS

CREMA DE ZANAHORIA, NARANJA Y JENGIBRE

con yogur griego y cacahuetes

ENSALADA CON VIRUTAS DE CABRA Y FRAMBUESA,

brotes, kale y alga nori

ENSALADA GRIEGA

de quinoas, trigo sarraceno y queso feta

BURRATA & MANGO y tomate (+2€)

LINGUINE CARBONARA

montada a la yema trufada con guancial

MAR Y TIERRA

CANELÓN DE PULARDA

con trompetas de la muerte

CURRY ROJO THAI

con solomillo ibérico y arroz jazmín

CHEESEBURGER LA FINCA STYLE

y sus fritas caseras

GAMBONES CON KIMCHI,

arroz frito, verduritas y shitake

CONFIT DE PATO

con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto

PALLARDA DE POLLO A LA PROVENZAL

con trigueros y parmentier trufada

LOMO DE BACALAO

con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras

TATAKI DE ATÚN

con ensalada fresca de algas y mango fresco (+3€)

SR ENTRECOT (+3€)

DULCE FINAL

ESPONJOSO DE YOGUR GRIEGO, sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados

CHEESECAKE TEMPLADO

CREMA CATALANA con helado de caramelo

COPA DE HELADO, made in 1972

TIM BAON... *el preferido de nuestros clientes más fieles*

COULANT DE CHOCOLATE con nata montada a mano (+1€)

18,95€
IVA incluido

MENU PREMIUM

CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT



ENTRÉES

AUBERGINES CROUSTILLANTES

à la sauce sweet chili

POMMES DE TERRE SAUCE PIQUANTE LA FINCA... ou explosives?

CROQUETTES TRUFFÉES

DUO D'HOUMOUS (POIS CHICHE & BETTERAVE) & papadum

RISOTTO AUX CÈPES TRUFFÉS,

nuage de parmesan et champignons portobello (+2,95€)

GREEN SALAD. Salade verte avec avocat, pousses d'épinards, chou frisé, edamame, vinaigrette au wasabi et furikake

OEUFS BROUILLÉS AUX POMMES DE TERRE

VELOUTÉ DE CAROTTES, D'ORANGE ET DE GINGEMBRE

avec yaourt grec et cacahuètes

SALADE AUX COPEAUX DE FROMAGE DE CHÈVRE, framboises, jeunes pousses, chou frisé et algues nori

SALADE GRECQUE de quinoa, sarrasin et feta

BURRATA & MANGO et tomates (+2€)

LINGUINE CARBONARA

au jaune d'oeuf truffé avec guanciale

MER ET TERRE

CANNELONI DE POULARDE

avec trompettes de la mort

CURRY ROUGE THAÏLANDAIS

avec filet ibérique et riz thaï

CHEESEBURGER LA FINCA STYLE

et ses frites maison

CREVETTES AU KIMCHI,

riz frit, légumes et shiitake

CONFIT DE CANARD

avec pommes de terre parisiennes à la cannelle, arôme de maïs grillé et caramel de vin rouge

ESCALOPE DE POULET À LA PROVENÇALE

au blé et parmentier truffé

CONFIT DE DOS DE CABILLAUD

avec ratatouille, oignon croustillant et poudre d'olives noires

TATAKI DE THON

avec salade d'algues et mangues fraîches (+3€)

M ENTRECÔTE (+3€)

TOUCHE FINALE SUCRÉE

CAKE AU YAOURT GREC, sorbet à la framboise et fruits rouges confits

CHEESECAKE TIÈDE

CRÈME BRÛLÉE avec glace au caramel

COUPE DE GLACE, made in 1972

TIM BAON... *le dessert favori de nos clients les plus fidèles*

COULANT AU CHOCOLAT avec crème fouettée à la main (+1€)

18,95€
TVA incluse

PREMIUM MENU

1 STARTER, 1 MAIN COURSE AND 1 DESSERT (CHOICE OF)



STARTERS

CRUNCHY AUBERGINE

with sweet chili sauce

LA FINCA SPICY POTATOES...

or explosive?

TRUFFLE CROQUETTES

HUMMUS DUO (CHICKPEAS & BEETROOT) & papadum

TRUFFLED PORCINI RISOTTO

with Parmesan cloud and portobello mushrooms (+€2,95)

GREEN SALAD

with avocado, baby spinach baby, edamame, wasabi vinaigrette and furikake

FRIED EGGS ON CHIPS

CREAMY CARROT AND ORANGE SOUP WITH GINGER,

Greek-yoghurt and peanuts

SALAD WITH GOAT-CHEESE SHAVINGS, RASPBERRIES, sprouts, kale and nori

GREEK SALAD WITH QUINOA, buckwheat and feta cheese

BURRATA & MANGO and tomatoes (+€2)

LINGUINE CARBONARA

with truffle yolk emulsion and guanciale

LAND & SEA

POULARDE CANNELLONI

with black chanterelles

THAI RED CURRY

with Iberian pork sirloin and jasmine rice

CHEESEBURGER LA FINCA STYLE

with housemade chips

JUMBO SHRIMP WITH KIMCHI,

fried rice, vegetables and shiitake

DUCK CONFIT

with cinnamon scented Parisienne potatoes, toasted corn aroma and red wine caramel

CHICKEN PAILLARD PROVENÇAL

with asparagus and truffle parmentier

COD LOIN

confit Samfaina, crispy onion and black olive powder

TUNA TATAKI

with fresh seaweed salad and fresh mango (+€3)

MR ENTRECÔTE (+€3)

SWEET FINISH

GREEK YOGHURT SPONGE, raspberry sorbet and confit red berries

WARM CHEESECAKE

CRÈME BRÛLÉE with caramel ice cream

ICE CREAM VERRINE, made in 1972

TIM BAON... *a favourite of our most loyal diners*

CHOCOLATE COULANT with hand-whipped cream (+€1)

€18,95
VAT included