



@FINCADESUSANA  
@GRUPOANDILANA

## PARA PICAR

<b>BERENJENAS CRUJIENTES</b> con salsa sweet chili	4,95	<b>HUEVOS ESTRELLADOS</b> con virutas de jamón ibérico	7,95
<b>BRAVAS DE LA FINCA</b> ...¿o explosivas?	4,90	<b>CALAMARES A LA ANDALUZA</b> con mayonesa de curry Raz al Hanout	7,75
<b>CROQUETAS TRUFADAS</b>	5,65	<b>JAMÓN IBÉRICO</b> con pan de coca con tomate	13,95
<b>CROQUETAS DE GAMBA ROJA</b>	6,65	<b>PAN DE COCA</b> con tomate	1,90
<b>GUACAMOLE,</b> al momento con tortitas...	7,95		
<b>HUMMUS EN DÚO (GARBANZO &amp; REMOLACHA)</b> & papadum	5,95		



## GREEN & FIT

<b>CREMA DE ZANAHORIA, NARANJA Y JENGIBRE</b> con yogur griego y cacahuetes	4,85	<b>GREEN SALAD</b> ensalada verde con aguacate, espinaca baby, kale, edamame, vinagreta de wasabi y furikake	4,95
<b>ENSALADA CON VIRUTAS DE QUESO DE CABRA Y FRAMBUESA,</b> brotes, kale y alga nori	5,95	<b>BURRATA &amp; MANGO</b> y tomate	8,95
<b>ENSALADA GRIEGA</b> de quinoas, trigo sarraceno y queso feta	6,75	<b>CÉSAR DE POLLO CONFITADO</b> con huevo poché	7,35
		<b>POKE DE SALMÓN MARINADO</b>	10,95

## NUESTROS CLÁSICOS

<b>CARPACCIO DE TERNERA XXL DE “LA FINCA”</b>	11,95
<b>LINGUINE CARBONARA</b> montada a la yema trufada con guanciale	7,95
<b>MEZZI RIGATONI A LA BOLOÑESA</b> con queso provolone fundido y tomillo	8,45
<b>RISOTTO DE CEPS TRUFADO,</b> nube de parmesano y portobello	10,90
<b>CANELÓN DE PULARDA</b> con trompetas de la muerte	8,95
<b>ARROZ “SUCARRAT”</b> de marisco en su lata, con gambas	11,95
<b>ARROZ NEGRO</b> con sepia y su alioli	12,50

## TIERRA

<b>PALLARDA DE POLLO A LA PROVENZAL</b> con trigueros y parmentier trufada	8,80	<b>CONFIT DE PATO</b> con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto	10,90
<b>CURRY ROJO THAI</b> con solomillo ibérico y arroz jazmín	9,90	<b>SR ENTRECOT</b>	13,95
<b>“CHEESEBURGER ADDICTED”</b> y sus fritas caseras	10,30	<b>DADOS DE SOLOMILLO DE TERNERA</b> salteados con ajetes tiernos confitados, salsa Pedro Ximénez y virutas de foie	14,90
<b>HAMBURGUESA CASERA &amp; FOIE</b>	12,80		

IVA incluido.

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, avise a cualquier miembro del personal

## MAR

<b>GAMBONES CON KIMCHI,</b> arroz frito, verduritas y shiitake	9,95	<b>PULPO CONFITADO</b> con patatas violeta	13,95
<b>TARTAR DE SALMÓN</b> con aguacate y huevas de trucha	10,90	<b>TATAKI DE ATÚN</b> con ensalada fresca de algas y mango fresco	12,95
<b>BACALAO CRUJIENTE</b> con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	10,80		

## DULCE FINAL

<b>ESPONJOSO DE YOGUR GRIEGO,</b> sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados	4,65	<b>“CARROTCAKE”</b> con frosting de queso y coulis de zanahorias dulces	5,75
<b>CREMA CATALANA</b> con helado de caramelo	4,45	<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> con nata montada a mano	5,95
<b>TEXTURAS DE MANGO</b> a la lima	4,75	<b>TRUFAS</b>	4,45
<b>CHEESECAKE TEMPLADO</b>	5,45	<b>TIM BAON</b> <i>...el preferido de nuestros clientes más fieles</i>	4,75
<b>CHOCOLATE ADDICTED</b>	5,35		
<b>COPA DE HELADO,</b> made in 1972	3,95		

