LA FINCA DE SUSANA (Julio 2026)

Todos los platos son susceptibles a la contaminación cruzada.

	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
TAPAS Y PLATILLOS PARA COMPARTIR														
Berenjenas crujientes con salsa sweet chili	*	*	*											
Bravas con chorizo de matanza punto picante, romesco y alioli	*	*	*			*	*	*				*		
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y picos	*	*	*	*										
Croqueta de jamón ibérico (unidad)	*	*	*											
Croqueta de rabo guisado al vino tinto (unidad)	*	*	*				*							
Guacamole casero con nachos														
Gyozas de pollo y verduras	*	*	*				*	*				*		
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	*		*											
Chopitos a la andaluza con limón	*										*			
Torreznos crujientes con miel de romero y limón								*						
Paleta ibérica de cebo con pan de coca con tomate	*											*		
Flores de alcachofa con queso de cabra y melaza		*												
Pan con tomate	*											*		
ENTRANTES														
Carpaccio de ternera trufado con parmesano y rúcula	*	*	*					*						
Gazpacho con sus picatostes (S.T.)	*						*	*						
Huevo poché con carrillera melosa, parmentier de patata y setas	*	*	*				*					*		
Ensalada de queso de cabra con mango, granola y vinagreta de miel	*	*				*	*					*		
Ensalada César con pollo crujiente, beicon, parmesano, picatostes y su aliño especial	*	*	*	*			*	*				*	*	
Ensalada de espinacas frescas, beicon, champiñones, queso parmesano y vinagreta de miel			*				*							
Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco	*					*	*							
Burrata con tomates asados con ajetes, romero y olivas de Kalamata		*												

Todos los platos son susceptibles a la contaminación cruzada.

	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
ARROCES CON CARÁCTER														
Fideuá de la Finca con gamba, calamar, almejas y alioli	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		
Rissoto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello		*	*											
Arroz negro con sepia y tirabeques (mínimo dos personas)	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		
Arroz seco con espalda de cordero confitada, trompetas y ajetes (mínimo dos personas)	*								*					
Paella de marisco (mínimo dos perosnas)	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		
CARNE														
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*				*								
Entraña de ternera marinada con chimichurri y cremoso de boniato		*					*					*		
Pechuga de pollo con salsa de queso brie y tagliatelle a la mantequilla de salvia y nueces	*	*	*			*								
Canelones de carne asada gratinados con bechamel	*	*	*				*		*					
Hamburguesa de ternera con beicon crujiente, cebolla caramelizada y pan de brioche con patatas	*	*					*					*		
Secreto de cerdo a la plancha con salsa vino dulce y parmantier	*	*	*				*					*		
Espalda de cordero horneado a baja temperatura con patatas panadera														
Entrecot de ternera con patatas fritas y Padrones	*													
PESCADO														
Canelón de bacalao con ajetes rustidos, sofrito de tomate, piñones y parmesano	*	*	*	*										
Dorada a la espalda estilo Santurce con patatas panadera				*			*							
Ventresca de atún con mermelada de tomate y albahaca crujiente				*										
Salmón al cava con puerros y zanahorias		*		*								*		
Pulpitos encebollados con un punto picante, patata de mortero y alioli de limón	*	*	*	*			*					*		
Lomo de bacalao gratinado con alioli y pisto de verduras	*		*	*										

Todos los platos son susceptibles a la contaminación cruzada.

POSTRES	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
Crema Catalana	*	*	*											
La torrija perfecta	*	*	*			*						*		
Mousse de yogur griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	*	*	*											
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo	*	*	*											
Cheesecake de dulce de leche con galletas lotus	*	*	*											
Cookie de chocolate con helado de vainilla y chocolate fundido	*	*	*									*		
Tim Baon (helado de turrón, crema catalana y salsa de chocolate caliente)	*	*	*			*								
Tarta Juanita de chocolate negro con pistachos	*	*	*			*						*		
Flan casero de huevo con mucha nata		*	*				*					*		

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.