

LA FINCA

RESTAURANT

En la cocina, Fernando Arjona, quien se encarga de cada detalle.
Y en la sala, José Briones, asegurando un servicio impecable.

*In the kitchen, Fernando Arjona, who takes care of every detail.
And in the dining room, José Briones, ensuring impeccable service.*

ANTES DE EMPEZAR | BEFORE STARTING

*Caviar de Riofrío Essence Naccarii (30gr.) <i>*Riofrío Essence Naccarii Caviar (30gr.)</i>	150
Paté de caza hecho en casa con sus tostas de 5 cereales <i>Homemade game pâté with multigrain toasts</i>	10
Anchoas 00 con tosta de mantequilla y almendras <i>Anchovies 00 with butter toast and almonds</i>	10
Concha fina cocida ligera con potaje malagueño <i>Lightly cooked fine clams with Málaga-style stew</i>	10
Croquetas cremosas de jamón ibérico DOP Guijuelo y tocino <i>Creamy croquettes with Iberian ham (DOP Guijuelo) and bacon</i>	13
Fritura de calamar con bergamota y lima kéfir <i>Fried calamari with bergamot and kefir lime</i>	18

ENTRANTES | STARTERS

Tomate Adora con pesto de pistacho y boquerón curados al estilo malagueños <i>Adora tomato with pistachio pesto and Málaga-style cured anchovie</i>	16
Ensalada de pimientos asados y quisquilla de la costa de Motril <i>Roasted pepper salad with Motril coast shrimp</i>	16
Salmorejo cordobés, albaricoques asados y hierbas frescas <i>Cordoban-style 'Salmorejo' with roasted apricots and fresh herbs</i>	14
Crema untuosa de coliflor con mosaico de verduras y caviar de Riofrío <i>Velvety cauliflower cream with vegetable mosaic and Riofrío caviar</i>	29
Remojón granadino con naranja, licuado de aceitunas y bacalao confitado <i>Granada-style 'Remojón' with orange, olive oil, and confit cod</i>	12
Alcachofas de la huerta granadina con almejas y aguacates de la Axarquía a la brasa <i>Grilled artichokes from Granada with clams and grilled avocados from Axarquía</i>	14
Olla de San Antón con sus garbanzos <i>Traditional 'Olla de San Antón' stew with chickpeas</i>	12
Guiso de rabo de toro con gamba blanca al Jerez y miel de Loja <i>Oxtail stew with white prawns in sherry and Loja honey</i>	18

PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSES

Pargo en dos coccciones con setas de primavera y almendra marcona <i>Two-cooked red snapper with spring mushrooms and Marcona almonds</i>	32
Trucha de Riofrío, guiso ahumado de arroz venere y holandesa cítricos <i>Riofrío trout with smoked venere rice stew and citrus hollandaise</i>	27
Salmonete asado con guiso malagueño de berza, calabaza y acelgas <i>Roasted red mullet with Málaga-style kale stew, pumpkin, and swiss chard</i>	30
Arroz meloso con presa de ternera y pequeña ensalada de brotes <i>Creamy rice with beef shoulder and a small sprout salad</i>	25

Steak tartar de vaca madurada con tostadas de pan de hogaza <i>Aged beef steak tartare with crusty bread toasts</i>	32
Presa ibérica moruna con couscous de trigo, ciruelas pasas y verduras ecológicas <i>Moruno-style Iberian pork shoulder with wheat couscous, dried plums, and organic vegetables</i>	28
Meloso de cerdo puro bellota, tupinambo y zanahorias glaseadas <i>Creamy acorn-fed Iberian pork with jerusalem artichokes and glazed carrots</i>	22
Paletilla de cabrito lechal con untuoso de patata de Cádiz y setas de aya <i>Suckling goat shoulder with creamy Cádiz potatoes and oyster mushrooms</i>	39

POSTRES | DESSERTS

Fresas chocolate blanco y bergamota <i>Strawberries with white chocolate and bergamot</i>	12
Todo chocolate: Las 5 texturas del cacao <i>All chocolate: Five textures of cocoa</i>	14
Crema de chirimoya con haba tonka y miel <i>Cherimoya cream with tonka bean and honey</i>	12
Melocotón Melba con cereza picota <i>Peach Melba with dark cherries</i>	12
Tarta de queso fundente de cabra y oveja <i>Molten goat and sheep cheese tart</i>	12
Soufflé de chocolate y mantequilla tostada de cacahuètes <i>Chocolate soufflé with toasted peanut butter</i>	14
Quesos andaluces con naranja amarga de La Finca <i>Andalusian cheese selection with bitter orange from La Finca</i>	14

Precios con IVA incluido. Servicio de pan y agua 3€ por persona.
Prices include VAT. Bread and water service 3€ per person.