

Small Bites

RUSTIC BREAD, DATTERINO TOMATO, LEMON, BASIL ^{VG} <i>Pan rústico, tomate Datterino, albahaca, limón</i>	10
SPINACH AND PINE NUT CROQUETTES, HARISSA SAUCE ^{VG} <i>Croquetas de espinacas y piñones, salsa harissa</i>	12
‘JOSELITO’ ACORN-FED IBÉRICO HAM, WARM FIG BREAD, TOMATO <i>Jamón Ibérico de bellota ‘Joselito’, pan caliente de higos, tomate</i>	36
SANTOÑA CANTABRIAN ‘OO’ ANCHOVIES <i>Anchoa del Cantábrico ‘OO’ Santoña</i>	19
SWEET AND SOUR SPINACH WITH SESAME ^{VG} <i>Espinaca agridulce con sésamo</i>	18

Starters Entrantes

BLUEFIN TUNA CARPACCIO, MANGO CAVIAR, SPICY SAUCE <i>Carpaccio de atún Bluefin, caviar de mango, salsa picante</i> + 30€ Caviar Oscietra Imperial 10gr	33
SICILIAN VINE TOMATO SALAD, POMEGRANATE, CUCUMBER, RED ONION, PIPARRA, PARSLEY ^{VG} <i>Ensalada de tomate siciliano, granada, pepino, cebolla roja, piparra, perejil</i>	28
MISO-GLAZED AUBERGINES, STRACCIATELLA CHEESE ^{VOA} <i>Berenjenas glaseadas con miso, queso Stracciatella</i>	20
ASPARAGUS, BIMBI AND BROCCOLI WITH ORANGE, SWEET AND SOUR TAHINI SAUCE ^{VG} <i>Espárragos, bimi y brocoli, con naranja, salsa tahini agridulce</i>	18
PAN-FRIED ARTICHOKE, BLACK TRUFFLE ^{VG} <i>Alcachofa a la plancha, trufa negra</i>	26
SHRIMP SALAD, FRIED ‘PAYÉS’ EGG <i>Ensaladilla de camarones, huevo frito payés</i>	18

Allergen information available on request.
+VAT included · 10% discretionary service charge.

Información sobre alérgenos disponible bajo petición
IVA incluido · 10% cargo por servicio discrecional

Mains

HOMEMADE GNOCCHI ALL’ARRABBIATA, 24-MONTH AGED PARMIGIANO-REGGIANO <i>Gnocchi all’arrabbiata, Parmigiano-Reggiano 24 meses</i>	27
GRILLED OCTOPUS WITH IBIZAN POTATO, CELERIAC SMOOTH CREAM, CITRUS CRUSH <i>Pulpo a la parrilla con patata ibicenca, crema suave de apio nabo, majado cítrico</i>	35
SEASONAL MUSHROOM RISOTTO, KIMCHI MAYONNAISE AND BLACK GARLIC ^{VG} <i>Risotto de setas de temporada, mayonesa de kimchi y ajo negro</i> + 30€ Trufa negra	30
WAGYU RIB-EYE WITH ASPARAGUS AND SWEET SOY VINAIGRETTE <i>Rib-eye de Wagyu con espárragos y vinagreta dulce de soja</i>	55
BEEF STEAK TARTARE, PANIPURI <i>Steak tartare de ternera, panipuri</i> + 30€ Trufa negra	32
‘PAYÉS’ CHICKEN AU JUS WITH FOIE GRAS <i>Pollo payés en su jugo con foie gras</i>	32
SEA BASS WITH AMERICAN SAUCE LOW-TEMPERATURE LEEK <i>Lubina con salsa americana, puerro a baja temperatura</i>	45
SALT-COOKED OR GRILLED CARABINERO PRAWN <i>Carabinero cocinado a la sal o al grill</i>	25 <i>per unit</i>

Sides Para acompañar

‘PONT NEUF’ POTATOES ^{VG} <i>Patatas ‘Pont Neuf’</i>	14
TRADITIONAL SMASHED POTATO ^{VG} <i>Patata rota tradicional</i>	10
GRILLED ASPARAGUS ^{VG} <i>Espárragos al grill</i>	10
SPINACH, SOY SAUCE ^{VG} <i>Espinacas, salsa de soja</i>	10
CELERY ROOT PURÉE WITH BLACK TRUFFLE ^{VG} <i>Puré de apio con trufa negra</i>	18

Finca La Plaza

RESTAURANT

Finca Specials

SMOKED PORK RIB ‘HOT-DOG’ <i>‘Hot-dog’ de costilla de cerdo ahumada</i>	28
‘PAYÉS’ EGG, OSCIETRA CAVIAR, STRAW POTATOES <i>Huevo payés, caviar Oscietra, patatas paja</i>	40
CHARCOAL-GRILLED SEA BASS ^{MINIMUM 2 PEOPLE} ORANGE WITH CAPERS AND KALAMATA OLIVES, SHALLOTS AND SHERRY VINEGAR BUTTER SAUCE <i>Lubina al carbón, con salsa de naranja con alcaparras y aceitunas Kalamata, chalotas y mantequilla con vinagre de Jerez</i>	45pp
‘LA FINCA’ BEEF WELLINGTON <i>Solomillo Wellington ‘La Finca’</i>	45
‘RIGATONI’ PASTA WITH BLACK TRUFFLE MADE FROM DURUM WHEAT SEMOLINA ^{VG} <i>Pasta ‘Rigatoni’ de sémola de trigo duro con trufa negra</i>	32

VG Vegan/Vegano · **VOA** Vegan option available/Opción vegana disponible