



Finca
La Plaza

Entrantes

Starters

Pán rústico, mantequilla cítrica, aceite de oliva virgen extra Rustic bread, citrus butter, extra virgin olive oil	12
Croquetas de espinacas y piñones, salsa harissa ^{VG} Spinach and pine nut croquettes, harissa sauce	8
Croquetas de jamón Ham croquettes	10
Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. ‘Los Pedroches’ Acorn-fed ibérico ham D.O.P. ‘Los Pedroches’	48
Tortilla de patatas con bacalao Spanish potato omelette with cod	18
Tartar de atún Mediterráneo, rayadura de limón ibicenco Mediterranean tuna tartare with ibizan lemon zest <i>*Añade / Add Caviar Oscietra Imperial 10gr</i>	42 +30
Ensalada de tomate de verano, aceitunas Kalamata, vinagreta de chalota ^{VG} Summer tomato salad, Kalamata olives, shallot vinaigrette	14
Espárragos, bimi y brócoli con naranja, salsa tahini agridulce ^{VG} Asparagus, bimi and broccoli with orange, sweet and sour tahini sauce	15
Escalivada de pimiento, berenjena y cebolla ^{VG} Escalivada with roasted peppers, aubergine and onion	12
Alcachofa a la romana, sabayón de trufa ^{VG} Roman-style artichoke with truffle sabayon	25
Ensaladilla con anchoa del Cantábrico ‘00’ Santoña Potato “Ensaladilla” with Santoña Cantabrian ‘00’ anchovies	25
Almejas de Galicia al carbón Charcoal-grilled Galician clams	35

Pasta y Arroz

Pasta & Rice

Fettuccine o Gnocchi Alfredo <i>*Añade trufa / Add truffle</i>	42 p.m
Arroz meloso de verduras y alcachofa ^{VG} “Meloso” rice with vegetables and artichoke	28 _{pp}
Arroz meloso de carpaccio de gamba “Meloso” rice with prawn carpaccio	40 _{pp}

VG Vegano/Vegan - p.m precio mercado / market price

Allergen information available on request · VAT included · 10% discretionary service charge.
Información sobre alérgenos disponible bajo petición · IVA incluido · 10% cargo para el servicio.

Principales *Mains*

Nuestro corte de Wagyu 400gr, salsa de trufa Minimum 2 people	55 _{pp}
Wagyu beef 400gr, truffle sauce	
Pollo picantón de Tarragona con sabayón César	36
Coquelet chicken from Tarragona with Caesar sabayon	
Lubina entera al carbón,	
vinagreta de tomate cherry, aceituna Kalamata Minimum 2 people	50 _{pp}
Charcoal-grilled whole sea bass, cherry tomato vinaigrette, Kalamata olives	
Pulpo al carbón, vinagreta cítrica, cilantro y jengibre	48
Charcoal-grilled octopus, citrus vinaigrette, coriander and ginger	
Rodaballo al carbón, salsa Bilbaína	48
Charcoal-grilled turbot with Bilbaína sauce	
Carabinero al grill 2 pcs	40
Grilled carabinero prawn	
Cigala a la plancha con rayadura de limón ibicenco	48
Grilled langoustine with aromatic Ibizan lemon zest	

La Finca

Specials

‘Hot-dog’ de costilla de cerdo ahumada	30
Smoked pork rib ‘hot-dog’	
Huevo payés, caviar Oscietra 10gr, patata agria ibicenca	52
‘Payés’ egg, Oscietra caviar 10gr, Ibizan sour potato	
Solomillo Wellington ‘La Finca’	48
‘La Finca’ beef Wellington	
Chuletón Wagyu al grill Minimum 2 people	105 _{pp}
Grilled Wagyu ribeye	
Cochinillo Segoviano crujiente Minimum 3 people	65 _{pp}
Crispy Segovian suckling pig	
<i>*Solicitar con 48 horas de antelación · Request 48 hours in advance</i>	

Sides

Patatas “Pont Neuf” VG	15	Esparragos al grill VG	10
“Pont Neuf” potatoes		Grilled asparagus	
Patatas al carbón,	10	Espinacas, salsa de soja VG	10
con queso Comté		Spinach, soy sauce	
Charcoal-grilled potatoes, with Comté cheese		Pimiento rojo asado, alcaparras VG	10
		Roasted red pepper, capers	



@fincalaplaza