

Platos con Aroma Tailandés (Ingredientes frescos)

Usted puede seleccionar el nivel de picante que desea, bajo, medio o alto.



Entrantes

Gambas Tempura – 8.50 euros

Langostinos en un rebozado de tempura crujiente servido con ensalada de wakame y salsa wasabi.

Rollitos de Cristal – 8.50 euros

Rollito crujiente de fideos finos orientales y boniato, acompañados de una exótica salsa casera.

Empanadillas Tailandesas – 8.50 euros

Rellenas de queso feta y cebolla roja caramelizada servido con una salsa thai.

Pollo Satay – 9 euros

Pinchitos de pollo servido con salsa casera de cacahuete.

Choaphaya – 9 euros

Pequeñas hojas de lechuga rellenas de jengibre, cacahuetes, lima, tamarindo y coco tostado.

Variado de Entrantes – 9 euros p/persona

Una selección de todos nuestros entrantes

Especial del Día

Pregúntenos

Para los Más Pequeños

Tiras de Pollo Panko – 9 euros con patatas fritas

Arroz frito con huevo – 6 euros con pollo o ternera – 9 euros

Palitos de Bacalao Empanado Casero con patatas fritas – 10 euros

Plato Principal

Pad Thai – 15 euros

Fideos de arroz servido con cacahuete picado, huevo, cebolleta y brotes de soja. Pescado, gambas, ternera o pollo a elegir.

Ensalada La Finca Deluxe – 18 euros opción

Ensalada La Finca servida con lechuga variada, zanahoria, jengibre, tomates cherry, mango, albahaca, fideos finos y su elección de carne, pescado o gambas. (opción gambas, ternera o pollo a elegir.)

Pescado Pataya opción – 21 euros

Pescado filetes de lomo de bacalao cubierto de una salsa casera de ajo y chili y acompañado de verduras variadas.

Curry Verde – 15.50 euros

Sabrosa salsa de curry verde picante con brotes de bambú, judías verdes, pimientos verdes y rojos, albahaca y leche de coco. Pescado, gambas, ternera o pollo a elegir.

Curry Rojo – 15.50 euros

Sabrosa salsa de curry rojo con brotes de bambú, judías verdes, pimientos verdes y rojos, albahaca y leche de coco. Pescado, gambas, ternera o pollo a elegir.

Curry Massaman – 17 euros

Plato tradicional del Sur de Tailandia, con aromas árabes elaborado con patatas, cebolla, cacahuetes en una salsa de curry. Pescado, gambas, ternera o pollo a elegir.

Curry Amarillo del Mango – 17 euros

Un curry afrutado elaborado con leche de coco, judías verdes, pimiento rojo, cebolla, albahaca y mango. Pescado, gambas, ternera o pollo a elegir.

Curry Panang – 17 euros

Curry con un intenso color rojo, sabores salados y dulces. Preparado con cacahuete, hojas de lima Kaffir y tomates cherry. Delicioso! Pescado, gambas, ternera o pollo a elegir.

Agridulce Casero – 16 euros

Pimientos, piña fresca, tomates cherry y mazorcas de maíz de bebé salteado en una sabrosa salsa agridulce. Pescado, gambas, pollo o ternera a elegir.

Gai Med Ma Moug – 17 euros

Salteado de pollo, verduras y anacardos.

Ternera Pad Gra Prow – 18 euros

Aromático salteado de tiras de solomillo de Ternera, pimientos rojos, cebolla, ajo y albahaca.

Arroz Frito Piña (piña opcional) opción – 15 euros

Exquisito arroz frito servido con piña fresca, anacardos, pimientos rojos, cebolleta, albahaca y huevo. Cocinado en una deliciosa salsa casera salsa de chili dulce y soja con coco rallado.

Pollo o Tofu Rama – 18 euros

Crujientes tiras de pollo o tofu, servido con una variedad de verduras y acompañado con nuestra salsa especial de cacahuete y curry.

Salteado de Fideos Hoi-Sin – 17 euros

Salteado de fideos finos, servido con albahaca, cebolla, pimientos rojos y bambú. Preparado en una salsa casera de chili de alubias Hoi-Sin y salsa de soja. Pescado, gambas, ternera o pollo a elegir.

Fideos Embriagados – 15 euros

Un aromático salteado de fideos de arroz y albahaca. Cocinado en una salsa de ostras y soja. Pescado, gambas, ternera o pollo a elegir.

La Finca Steak – 27 euros

Filete tierno de ternera, marinado en especias, acompañado de una salsa picante de "curry Panang" o una salsa de chimichurri Tailandés. Verduras, patatas fritas o arroz a elegir.

Rack of Lamb – desde 21 euros (precio según marcado)

Costillar de Cordero marinado en especias, acompañado de una salsa picante de "curry Panang" o una salsa casera de chimichurri Tailandés. Verduras, patatas fritas o arroz a elegir.

Especial del Día – Pregúntenos

Postres

Brownie de Chocolate – 7 euros

Bola de Fuego – 7 euros

Plátano Frito – 7 euros

Brownie de Chocolate sin gluten – 8 euros

Pregunte por nuestro delicioso postre especial del día – desde 7 euros

Helado

Fresa, Chocolate, Vainilla

1 bola – 2.50 euros

2 bolas – 5 euros

Extras

Extra arroz – 1.50 euros

Patatas Fritas – 2.50 euros

Extra pan de ajo – 3.50 euros

Pregunte por Nuestro

Menú degustación de vinos

Menú degustación de cerveza

TODOS NUESTROS PLATOS CONTIENEN ALIMENTOS ALÉRGICOS, PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTE CON LOS CAMAREROS YA QUE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y TRAZAS DE TODO ALÉRGENO ES POSIBLE EN TODOS LOS PLATOS.

NINGÚN MIEMBRO DE LA FINCA SERÁ RESPONSABLE SI NO HA SIDO NOTIFICADO DE LA ALERGIA DE ANTEMANO.



Opciones sin gluten disponibles. Notificar a cualquier miembro del equipo La Finca

CUALQUIER PLATO CON GAMBAS (+2.00e), SOLOMILLO (+3.00e) O BACALAO TENDRÁ (+2.50e) GRUPOS DE 10 O MAS COMENSALES TENDRÁN UN SUPLEMENTO DE CUBIERTO



LA FINCA
Su Historia

La Finca y el terreno que la rodea llevan siendo parte de la familia Castilla centenares de años. Los muros que le rodean han pasado por décadas de cambios y una larga y dramática guerra civil.

El hogar familiar fue construido de piedra, las habitaciones estaban cómodamente distribuidas en la zona lateral del restaurante y junto al bar. El Salón se situaba en el lado izquierdo del edificio y la cocina donde se encuentra la chimenea. La cocina era el punto focal de la familia, las madres e hijas pasaban horas cocinando y cotilleando sobre lo transcurrido durante el día. Aun hoy quedan algunos de los utensilios usados para las labores del hogar y del campo colocados en las paredes del restaurante.

El restaurante esta en el centro de la finca El Diente, un terreno ubicado entre San Roque Club y La Alcaldesa. Pocos conocen que no hace mucho tiempo toda Alcaldesa, San Roque Club y partes de Paniagua pertenecieron a la misma familia.

La zona de Paniagua fue vendida antes de la guerra civil y su nombre fue cambiado de Paniagua a Sotogrande en 1959. Sotogrande era un extenso terreno, la familia usaba este amplio terreno llano para cultivar arroz.

Tras vender Paniagua la familia vendió Mesas del Diente, ahora conocido como San Roque Club. Esta finca fue visitada con frecuencia por Lords de Inglaterra a principios de los 1900's para disfrutar de la exclusiva caza de la zona. Prueba de ello es la "Cruz del Ingles", una cruz colocada a las orillas de un pequeño río entre la finca El Diente y la Alcaldesa. La historia cuenta como un lord ingles tras un largo día de caza en el cerro, decidió bajar hasta la playa con su caballo, cuando de repente fue sorprendido por una gran tormenta. Como acaba la historia es lo podéis imaginar, la cruz que aun reside junto al río enredada en zarzas, es un pequeño recordatorio de lo engañoso que puede ser una tormenta Española.

Finalmente la ultima parte del terreno en ser vendida fue Las Aguzaderas en 1972, hoy conocido como La Alcaldesa. Esta parte se extendía desde la carretera hasta el mar. Durante los meses de verano la familia disfrutaba de su playa e incluso bañaba su ganado en las aguas mediterráneas.

Hoy por hoy solo queda El Diente, una pequeña parte de una vez un extenso terreno. Los pocos que la conocen, reconocen su belleza, un fragmento de nuestro pasado, parte de nuestro presente y futuro. Una joya que siempre permanecerá en la familia.



Tel: (+34) 665 07 51 24 info@lafincafusion.com

Facebook: La Finca Thai Fusion www.lafincafusion.com



Para reservas, recomendamos enviarnos un correo electrónico o llamarnos. Los mensajes de Facebook son no chequeados regularmente y nunca durante las horas de apertura. Gracias.

