



LA FINCA DE ANA



Abierto/Open:
6:00 - 10:00 pm.



Código de vestir Casual
Dress code Casual



Área libre de humo
Smoke free area



Entradas | Appetizers

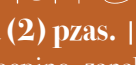


Aguachile de camarón | Shrimp and cucumber ceviche

Con pepino, cebolla encurtida, aceite de chile serrano y aguacate.
With pickled onion aguachile, serrano chili oil and avocado.

Tacos de carne asada y tuétano | Steak and marrow tacos

Con salsa mexicana y aguacate.
With Mexican salsa and creamy serrano chili.



Taco de jaiba frito estilo baja (2) pzas. | Baja style fried crab (2) pcs.

Con ensalada de pepino, zanahoria y mayonesa.
With cucumbers, carrots and a home-made mayonnaise salad.

Papas gajo estilo Michoacán | Michoacan style potato wedges

Con mayonesa de chiles morita y lengua al vapor.
With fried chili mayonnaise and steamed tongue.



Burrito con brisket en cocción lenta estilo Birria | Birria style slow cooked brisket burrito

Queso Monterrey Jack, frijoles y ensalada de col.
Monterey Jack cheese, beans and cabbage salad.



Esquite preparado | Esquite prepared

Con mayonesa chile morita, epazote, cilantro y queso Cotija.
With morita chili mayonnaise, epazote, coriander and Cotija cheese.

Sopas | Soups



Fideo Seco | Dry Noodle soup

Con queso Cotija, cilantro, crema, chile frito y cebolla.
With Cotija cheese, cilantro, sour cream, fried chili dust and onions.



Sopa de tortilla | Tortilla soup

Con queso Cotija, cilantro, crema, chile frito y cebolla.
With avocado, fried tortilla, cream and chili powder.

Plato Fuerte | Main Dish

Cochinita envuelta | Wrapped cochinita

Pancita en cocción lenta, ensalada de piña rostizada cilantro y cebolla.
Slow cooked pork belly, roasted pineapple, coriander and onion salad.



Huarache de alambre de arrachera | Flank steak

Pimientos y queso gratinado, guacamole, ensalada de frijoles, nopales y salsa mexicana.
Peppers and melted cheese huarache, guacamole, beans, cactus and Mexican salsa salad.



Pesca del día estilo Nayarit | Nayarit style catch of the day

Robalo zarandeado sobre una cama de pure de papa y salsa martajada, acompañado lechuga mixta y puntos de aguacate.
Marinated robalo (local fish) with mexican spices, on a bed of mashed potato and martajada sauce, served with mixed lettuce and avocado points



Enmoladas de Pollo | Chicken enchiladas

Con mole de la casa, cebolla preparada crema y queso Cotija.
With homemade mole, onion, cream and Cotija cheese.



Chile en Nogada

Chile en nogada relleno de carne preparada, salsa de nueces y toque de frambuesa.
Stuffed with specially prepared meat, walnut sauce and a hint of raspberry.

Menú de Niños | Kids Menu



Tacos dorados de pollo | Fried chicken tacos

Con salsa de jitomate, queso y lechuga.
With tomato sauce, cheese and lettuce.



Mini filete de res | Mini filet of beef

Con pure de papa.
With mashed potatoes.

**Mini sopes de carne molida o papa con frijoles y guacamole.
Mini minced meat or potato sopes with beans and guacamole.**



Sopa de fideo con pollo | Chicken noodle soup.

Vegetariano y Vegano | Vegetarian and Vegan

ENTRADAS | APPETIZERS

Frijoles Rancheros | Ranch Beans

Con mix de hongos, clote, jitomate y chips de plátano macho.
With a mushroom, sweetcorn and tomato mix, and plantain chips.

Ceviche de lentejas | Lentil Ceviche

Pepino y cebolla encurtida, aceite de chile serrano y cremoso de aguacate.
Cucumber and pickled onion ceviche, serrano chili oil and creamy avocado.

PLATO FUERTE | MAIN DISHES



Molote de plátano macho y verduras al grill | Molote (made with beans and plantain)

Con salsa de mole. | With a side of veggies topped with a traditional chili sauce.

Huarache de alambre de portobello | Huarache with portobello

Con queso vegano, pimientos, guacamole, ensalada de frijoles, nopales y salsa mexicana.
with melted vegan cheese, guacamole, beans, cactus and Mexican salsa.

POSTRE | DESSERT

Arroz con leche de coco | Coconut rice pudding

Cacahuete garapiñado y frutos de temporada.
Candied peanuts and seasonal fruits.

Pastres | Dessert



Jericalla horneada | Oven baked Jericalla

Flameada con licor de tequila y frutos rojos.
Flambéed with tequila liqueur and red fruits.



Pan de plátano estilo San Blas | San Blas style banana bread

Con helado de vainilla y ate de membrillo.
With vanilla ice cream and quince jelly.



Empanada rellena crema pastelera | Pastry cream turnover

Helado de cajeta y salsa de chocolate.
Caramel ice cream and chocolate sauce.



Variedad de helados | Assorted ice creams

Con Cargo Extra | With Extra Charge



Langosta estilo Baja | Baja style lobster

\$ 55 usd.

Con Tortilla, mantequilla de cítricos, salsa de frijol y aguacate asado.
With citrus butter beans salsa and grilled avocado.



Camarones U15 Zaradeandos estilo Nayarit | Grilled shrimp Nayarit style

\$ 45 usd.

Con ensalada de piña y pepino.
With a side of pineapple and cucumber salad.



Menu by John Bertrand

Contamos con pescado, café y té de origen local y sustentable; la preparación de nuestros alimentos incluye ingredientes de la región. Para más información consulte con su mesero.

We have fish, coffee and tea of local and sustainable origin, using regional ingredients when preparing our food. For more information please consult your waiter.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, crustáceos o huevo, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Si usted es alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. If you have food allergies of any kind, please advise your waiter.

PRODUCTOS ALERGENOS CONTENIDOS
ALLERGIC PRODUCTS CONTAINS



Huevo
Egg



Lactosa
Lactose



Gluten
Gluten



Semillas
Seeds



Alcohol
Alcohol



Pez
Fish



Frutos Secos
Nuts



Crustáceo
Crustaceans



VEGAN