



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

Agua chile de camarón
Con pepino y cebolla encurtida, aceite de chile serrano.

Tacos de carne asada y tuétano
Con salsa mexicana y aguacate.

Taco de jaiba frito estilo baja (2) pzas.
Con ensalada de pepino, zanahoria y mayonesa.

Papas gajo estilo Michoacán
Con aceite de chiles fritos, limón, lengua y salsa T.R.

Sope de pulpo adobado
Base de frijoles puercos y cremoso de aguacate.

Tostadas de pozole estilo colima (3) pzas.
Acompaña con rábanos encurtidos y aire de limón.

Appelizers

Shrimp and cucumber ceviche
With pickles onion and serrano chili oil.

Steack and marrow tacos
With mexican sauce and avocado.

Fried crab baja style taco (2) pcs.
With cucumbers, carrots and a home-made mayonnaise salad.

Michoacán style potato wedges
With chili oil, lemon and slow cooked beef tongue and T.R. sauce.

Sopes topped
With marinated octopus, fried beans and avocado cream.

Colima style dry pozole tostadas (3) pcs.
With a side of pickled radishes.



Sopas

Fideo Seco
Con queso Cotija, cilantro, crema, chile frito y cebolla.

Pozole Rojo estilo Michoacán



Soups

Dry Noodle soup
With Cotija cheese, cilantro, sour cream, fried chili dust and onions.

Michoacan style red posole

Plato Fuerte

Cochinita envuelta
Pancita en cocción lenta, cremoso de chile serrano, ensalada de piña rostizada cilantro y cebolla.

Carne asada
Filete de res sobre una cama de guacamole acompañado de una ensalada de frijoles y nopales.

Pescado Zarandeado estilo Nayarit
Acompañado de papa martajada y salsa asada.

Pechuga de pavo
Con mole hecho en casa y pure de camote.



Main Dish

Slow cooked cochinita (pork belly)
With serrano chili pure, and a roasted pineapple, cilantro and onion salad.

Beef with a side of guacamole
Beans and nopales salad.

Nayarit style catch of the day
With a side of pounded potatoes and sauce.

Turkey breast
With a home made mole and a sweet potato pure.

(Vegetariano y Vegano) Vegetarian and Vegan

Huarache
Con setas confitadas, frijoles fritos, salsa martajada lechuga y crema.

Sopa de Tortilla

Molote de plátano macho y verduras al grill
Con adobo de 3 chile.



Huarache
With confited mushrooms, fried beans, martajada sause, lettuce and sour cream.

Tortilla Soup

Molote (made with beans and plantain)
With a side of veggies topped with a traditional chili sauce.

Menú de Niños

Fideo seco para niños
Tacos de camarón con guacamole
Quesadilla con pollo
Tacos dorados de pollo
Carne asada con pure de papa

Kids Menu

Fideo pasta with tomate souce
Shrimp tacos with guacamole
Quesadilla with chicken
Fried chicken tacos
Grilled meat with mashed potatoes

Pastres

Jericalla horneada
Flameada con licor de tequila y frutos rojos.

Chimbo
Pan de mantequilla bañado en miel de naranja con helado de vainilla y ate de membrillo.

Arroz con leche
Merengue y nuez garapiñada.

Variudad de helados



Dessert

Mexican vanilla and cinnamon custard
Flambéed with tequila and berries.

Chimbo
Buter bread dressed with orange honey served with vanilla over cream and fruit jelly.

Arroz con leche
Swiss meringue and nut praliné.

Variety of ice cream flavors

Con Cargo Extra

Langosta estilo Baja \$ 55 usd.
Con Tortilla, mantequilla de cítricos, salsa de frijol y aguacate asado.

Chile en Nogada \$ 40 usd.
Chile poblano relleno de un guisado de carne de res y cerdo mezclado con frutas de temporada y salsa nogada.

Camarones U15 Zaradeandos estilo Nayarit \$ 45 usd.
Con ensalada de piña y pepino.



With Extra Charge

Baja style lobster \$ 55 usd.
With citrus butter beans salsa and grilled avocado.

Poblano pepper Stuffed \$ 40 usd.
With ground beef, a mixture of various fruits and Nogada sause dressing (pecan sause).

Grilled shrimp Nayarit style \$ 45 usd.
With a side of pineapple and cucumber salad.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pollo, pescado, crustaceos 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.



Menu by John Bertrand

PRODUCTOS ALERGENOS CONTENIDOS ALLERGIC PRODUCTS CONTAINS



Huevo
Egg



Lactosa
Lactose



Gluten
Gluten



Semillas
Seeds



Alcohol
Alcohol