

La Faena

Cocina • Campo • Origen



La Faena

En *La Faena* ofrecemos una experiencia gastronómica única que resalta los sabores tradicionales de Puerto Rico y el Caribe.

Nos enfocamos en los ingredientes de temporada, preparados de manera consciente y equilibrada, para que cada plato sea una expresión de orgullo por nuestra cultura y un homenaje a las recetas que han dejado una huella en la historia de nuestro archipiélago.

Nuestro mayor compromiso es con el medio ambiente. Por eso, laboramos en armonía con las temporadas, los biociclos y las manos campesinas, que por generaciones, han trabajado la faena de la tierra y nos han legado una herencia invaluable.

En *La Faena* valoramos, defendemos y apoyamos la agricultura de nuestro país.

Vinos

ESPUMOSO

Val d'Oca , Rive di San Prieto
Prosecco DOCG, Brut, Barbozza, Italia

\$12 | \$45

Bonnaire Terroirs Grand
Chardonnay, Extra -Brut, Cremant Champagne, Francia

\$90

BLANCO

Manuel Formigo, Finca Teira
Treixadura-Godello, Ribeiro, España, 2024
fruta blanca, cítricos, floral, redondo, acidez media

\$12 | \$45

Gran Bazán, Ámbar
Albariño, Rías Baixas, España, 2023
Mineral, flores blancas, melón y cítricos, cuerpo medio

\$45

Gustave Lorentz, L'Ami des Crustacés
Pinot Blanc, Alsace, Francia, 2023
Cítrico, Fresco, Flores Blancas

\$47

Barco La Corneta, Cucú
Verdejo, Segovia, España, 2024
Fresco, floral, buena integración de acidez, largo y redondo.

\$50

Gustave Lorentz, Evidence
Riesling, Alsace, Francia, 2023
Aromas de lima, toronja, humo, fresco y seco.

\$52

TINTO

Bodegas Ponce, La Xara
Garnacha, Manchuela, España, 2024
fresco, frutos rojos, taninos sedosos, mineral

\$12 | \$45

Eric Louis
Pinot Noir, Loire, Francia
fresco, elegante, frutos rojos

\$38

Chateau de Fleurie, La Madone
Gamay, Fleurie, Beaujolais, Francia, 2023
frutos rojos, notas florales de Peonia, taninos sedosos

\$53

CÓCTELES La Faena

HATO SPRITZ \$13

vodka, jarabe de oregano-pimienta, prosecco, limón

TORONJAL \$14

ginebra, campari, toronja rosada, limón

EL FOGÓN \$14

whiskey, ron añejo, miel ahumada, angostura de naranja, chocolate

TAMARINDILLO \$14

mezcal, ají picante, tamarindo, tajín, lima

FLOR DE MONTE \$14

whiskey de centeno, coñac, licor de flor de saúco, cardamomo, angostura de naranja

MARTINI COLAO' \$14

vodka, café colao', licor de café, sirope, rayadura de china

MISOTINI \$15

ginebra, salmuera de miso de gandules (Aúna), vermú blanco, galleta de mantequilla & miso

SODAS DE LA CASA

Jengibre

Cardamomo

Oregano-Pimienta

Cocina • Campo • Origen

Grupos de 6 personas o más se le añadirá el 20% de propina a la cuenta.

Máximo de dos tarjetas por transacción.

Nos reservamos el derecho de admisión.

La Faena

S O P A

Crema de Calabaza \$8
aceite de chile, cebollines, chips de plátano

A P E R I T I V O S

Pastelillo de Cordero & Apio \$10

Yukraute \$10
crema de pajuil, ají criollo, sauerkraut casero, limón

Relleno de Batata \$11
guiso de berenjena

Batata & Panza de Cerdo Curada \$12
purée de papaya, ceviche de chayote

Tostones con Ensalada de Pescado \$13
peto, mayonesa casera, pimientos, tamarindo, limón

Carne Ahumada (Alcor Foods) \$14
miel, limón, purée de amarillos, chip de plátano

Cuajito \$15
conserva de berejena -calabacín, gandules escabechados, tostones

Ceti & Tostones \$16
salmorejo de capitán, cilantro, espuma de ajo, limón

Pulpo & Apio \$18
espuma de ajo cocido, pepino

E N S A L A D A

Equinoccio \$16
kale (Finca Prana), vinagreta de jengibre, piña en almíbar, tomates, germinados de girasol, queso parmesano, tostada casera

Cocina • Campo • Origen

Grupos de 6 personas o más se le añadirá el 20% de propina a la cuenta.

Máximo de dos tarjetas por transacción.

Nos reservamos el derecho de admisión.

La Faena

PRINCIPALES

Pollo al Tamarindo <i>yuca encebollada, coco, cebolla encurtidas, crocantes de pana</i>	\$26
Canoa Rellena <i>guiso de gandules (Villalba), arroz con calabaza, mojo criollo, aguacate</i>	\$27
Carrucho a la Criolla <i>ñame, mojo criollo, tomates asados, crocantes de pana</i>	\$32
Lomo de Cerdo Relleno <i>arroz con morcilla, ensalada de habichuelas tiernas (Finca Jevana), piña caramelizada</i>	\$34
Peto Local (6oz) <i>espuma de ajo cocido, salpicón de calabacín-naranja, tomates confitados</i>	\$36

POSTRES

Tarta de Queso <i>toronja blanca criolla, naranja, almendras, ralladura de parmesano</i>	\$12
---------------------------------------------------------------------------------------------	------

Cocina • Campo • Origen

Grupos de 6 personas o más se le añadirá el 20% de propina a la cuenta.

Máximo de dos tarjetas por transacción.

Nos reservamos el derecho de admisión.

La Bayoya

jcrea tu palo!

VODKA

Bravada	\$7
Stoli	\$8
Tisto's	\$9

TEQUILA- MEZCAL

Luna Azul Blanco	\$10
Luna Azul Reposado	\$10
Espolón Blanco	\$11
Verde Momento	\$11

RON

Don Q	\$7
Bacardi 4yr	\$8
Barceló Anejo	\$8
Barrilito 3 estrellas	\$10
Ron Pepón	\$11
Dos Maderas	\$11

WHISKEY-BOURBON

Dewar's White Label	\$8
Dewar's 12yrs	\$9
Elijah Craig	\$9
Rittenhouse Rye	\$10
Woodford Reserve	\$12

GINEBRA

Tanqueray	\$9
Condesa Prickly Pear	\$12

DIGESTIVOS

Cointreau	\$8
Frangelico	\$8
St Germain	\$8
Sambuca Negra	\$8
Hennessy	\$10

CERVEZAS

Medalla	\$5
Santurce Pilsner	\$7
Rincón Brewery - Marejada- IPA de Verano	\$7
Rincón Brewery - Sandy - Blonde	\$8

Cocina • Campo • Origen

Grupos de 6 personas o más se le añadirá el 20% de propina a la cuenta.

Máximo de dos tarjetas por transacción.

Nos reservamos el derecho de admisión.