

Menú Esencia de la Fábrica

APERITIVOS DE BIENVENIDA

-  Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
-  Aceituna gordal rellena de queso manchego
-  Gazpacho de hortalizas de nuestra huerta y fresas

ENTRANTES A COMPARTIR

-  Flor manchega al carbón, paté de caza y frutos rojos
-  Tartar de tomate ecológico y shasimi de atún rojo
-  Berenjena asada y gratín de brandada de bacalao

PRINCIPAL A ELEGIR

-  Tiradito de atún, melocotón de La Puebla de Montalbán y su vinagreta
-  Corvina asada con suave escabeche de naranja
-  Asado de cordero manchego criado en pasto ecológico Finca Las Morras
-  Presa ibérica en adobo tradicional, curry verde y gachas Manchegas
-  Meloso de ternera lacado al vino tempranillo y parmentier

POSTRE A ELEGIR

-  Espuma de yogurt, tartar de piña y sorbete de manzana verde
- Torrija de pan brioche tradicional acompañada de helado de leche merengada
-  Brownie de mazapán y chocolate blanco acompañado de sorbete de maracuyá
-  Pastel de queso Manchego y helado de tomillo

Incluye agua mineral y pan artesano

Precio: 38,50€

Chef Carlos Almenara

Disponible tabla de alérgenos →
Disponible de 13:30 a 15:30 sábados, domingos y festivos
El menú no se puede compartir
Plato apto o adaptable para celíacos (debe avisar a nuestro personal de sala)



Menú Esencia de la Fábrica

WELCOME APPETIZERS

-  Casa Bernarda Organic Extra Virgin Olive Oil
-  Gordal olive stuffed with Manchego cheese
-  Gazpacho with vegetables from our garden and strawberries

STARTERS TO SHARE

-  Charcoal Manchego flower, game pâté and red fruits
-  Organic tomato tartare and bluefin tuna shasimi
-  Roasted aubergine and cod brandade gratin

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Tuna tiradito, peach from La Puebla de Montalbán and its vinaigrette
-  Roasted sea bass with soft orange marinade
-  Roast Manchego lamb raised on organic pasture Finca Las Morras
-  Iberian pork in traditional marinade, green curry and Manchegas porridge
-  Honeyed veal lacquered in Tempranillo wine and parmentier

DESSERT (TO CHOOSE)

-  Yogurt foam, pineapple tartare and green apple sorbet
- Traditional brioche toast accompanied by meringue milk ice cream
-  Marzipan and white chocolate brownie accompanied by passion fruit sorbet
-  Manchego cheese cake and thyme ice cream

Includes mineral water and artisan bread.

Price: 38,50€

Chef Carlos Almenara

Allergen information available →
Available from 1:30 pm to 3:30 pm on Saturdays, Sundays and public holidays
The menu cannot be shared
Dish suitable or adaptable for celiacs (please inform our staff)

