

“Esencia de La Fábrica”

Aperitivos de bienvenida

-  Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
-  Aceituna rellena de Queso Manchego
-  Bloody Mary de sandía

Entrantes a compartir

-  Ceviche de bonito, suave escabeche u cebolla encurtida
- Flor de calabacín rellena de brandada de bacalao, en tempura y pisto repasaó
- Nuestra croqueta de jamón y confitura de tomate

Plato principal a elegir

-  Pescado del día, pregunte a nuestros anfitriones
-  Corvina asada con suave escabeche de naranja
-  Asado de cordero manchego criado en pasto ecológico Finca Las Morras
-  Presa ibérica en adobo tradicional, curri verde y gachas Manchegas
-  Meloso de ternera lacado al vino tempranillo y parmentier

Postre a elegir

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

PRECIO: 38,50 €

Incluye agua mineral y pan artesano. Precio por persona.

Disponible de 13:30 a 15:30

El menú no se puede compartir



Plato apto o adaptable para celíacos (debe avisar a nuestro personal de sala)

Chef Carlos Almenara