

“Esencia de La Fábrica”

Aperitivos de bienvenida

- 🍷 Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
- 🍷 Aceituna rellena de Queso Manchego
- 🍷 Sorbo de salmorejo

Entrantes a compartir

- 🍷 Cebiche de bonito, suave escabeche u cebolla encurtida
 - 🍷 Alcachofa confitada con velouté de hinojo trufado
- Nuestra croqueta de jamón y confitura de tomate

Plato principal a elegir

- 🍷 Pescado del día, pregunte a nuestros anfitriones
- 🍷 Taco de atún, emulsión de remolacha y encurtidos
- 🍷 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