

“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

- Sobao de mantequilla de oveja , cecina de ciervo y pesto rosso
-  Alcachofa confitada en AOVE, velouté de hinojo y trufa negra
- Nuestra croqueta de carabineros y gambas con toque de shiracha

Plato principal a elegir

-  Pescado del día, pregunte a nuestros anfitriones
-  Taco de atún, emulsión de remolacha, boniato asado y encurtidos
-  Asado de cordero manchego criado en pasto ecológico Finca Las Morras
-  Presa ibérica en adobo tradicional 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.

Disponibile del 14 al 21 de abril 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