



LA
FÁBRICA
DE HARINAS
RESTAURANTE

Menús de Navidad



GRUPOS • 2026



C/ Reyes Católicos, 5 · 925 28 35 35 ·
comercial@hotelsanjuandelosreyes.com

Menú de Navidad

PROPUESTA 1

Snack de bienvenida

ENTRADAS A COMPARTIR

Quesos artesanos de la zona
acompañados de membrillo y frutos secos

Ensalada César La Fábrica
pollo de corral confitado, queso
@queseriafuentevieja y muselina agri dulce

Alcachofa confitada
acompañada de romesco de avellanas y
un velo de papada de Pulgar

Croqueta de carabinero y gamba
con un toque picante de sriracha

PRINCIPAL A ELEGIR

Atún a la parrilla
con boniato asado y aceite de estragón

Presa ibérica en adobo manchego
cremoso de patata y curry verde casero

Magret de pato marinado
asado sobre un tartar de peras al vino

POSTRE

Trufa de yogur natural y lima fresca
refrescante, acompañada de sorbete
de mango

BEBIDA

Agua Mineral (sin o con gas)
Casa Bernarda Chardonnay · Castilla-La Mancha
Zocodover Syrah · Syrah, Villasequilla, Toledo
Chupito de licor



42,00 €
Iva incluido



Menú de Navidad

PROPUESTA 2

Snack de bienvenida

ENTRADAS A COMPARTIR

Milhojas de foie y queso de cabra caramelizado

de la Puebla de Montalbán, manzana asada
y frambuesa

Ensaladilla de salmón

en tartar marinado en cítricos y pan carasatu

Berenjena asada a la llama

stracciatella artesana y miel
Montes de Toledo

Croqueta casera de jamón ibérico

con confitura de tomate

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado en AOVE

sobre velouté de hinojo y tartar de verduras

Medallón de ternera añoja Montes de Toledo

con un toque de miel y patata rustida

Terrina de cordero criado en pasto ecológico

lacada en su jugo sobre cremoso de patata

POSTRE

Brownie de mazapán y chocolate blanco

acompañado de sorbete de maracuyá

BEBIDA

Agua Mineral (sin o con gas)

Casa Bernarda Chardonnay · Castilla-La Mancha
Viña Consolación · Tempranillo · VT Castilla · El
Bonillo, Albacete
Chupito de licor



48,00 €
Iva incluido



Menú de Navidad

PROPUESTA 3



Snack de bienvenida

ENTRADAS A COMPARTIR

Flor manchega

con brandada de bacalao, aceituna negra y confitura de tomate

Ensalada de virutas de foie

vinagreta de yogur y lima, frutos rojos

Puerro y langostinos

puerro confitado con langostinos al ajillo

Brioche de rabo de toro

guisado a fuego lento y deshuesado

PRINCIPAL A ELEGIR

Suprema de dorada asada

con salpicón de manzana verde y jengibre

Solomillo de vaca nacional

cremoso de patata y salsa de trufa negra

Ciervo Montes de Toledo

guiso de setas y boletus

POSTRE

Coulant de puro chocolate

y helado de vainilla de Madagascar

BEBIDA

Agua Mineral (sin o con gas)

Casa Bernarda Chardonnay · Castilla-La Mancha

Finca Antigua Crianza Único 2022 · Los

Hinojosos, Cuenca

Chupito de licor



56,00 €
Iva incluido



Menú de Navidad

PROPUESTA 4



SNACK DE BIENVENIDA

Flor manchega

con brandada de bacalao, aceituna negra y
confitura de tomate

Croqueta de jamón ibérico

con confitura de tomate

ENTRADAS A COMPARTIR

Milhojas de foie y queso de cabra caramelizado

de la Puebla de Montalbán, manzana asada
y frambuesa

Carpaccio de Carabineros

al ajillo con un toque de kimchi

Alcachofa confitada

acompañada de romesco de avellanas
y un velo de papada de Pulgar

Pulpo asado

sobre patata revolcona y aceite de pimentón

PESCADO INDIVIDUAL

Trancha de rodaballo asado

pilpil cítrico y verduras al dente

CARNE INDIVIDUAL

Carré de cordero asado de Finca Las Morras

con patatas rustidas

POSTRE

Coulant de puro chocolate

y helado de vainilla de Madagascar

BEBIDA

Agua Mineral (sin o con gas)

Duende Sobre Lías · Viura · IGP Tierra de Castilla

Clos Lojen · 100% Bobal · D.O. La Manchuela,

Cuenca

Chupito de licor



68,00 €
Iva incluido



Menú vegetariano



PLATOS INDIVIDUALES

Crujiente de maíz y guacamole

Flor manchega

praliné de almendra ecológica y ajo confitado

Hummus de remolacha

avellanas y carasatu

Flor de alcachofa

frutos secos y manzana asada

Milhojas de tofu marinado en hierbas

frutos secos y manzana asada

POSTRE

Frutos rojos y yogur sin lactosa

acompañados de sorbete de maracuyá

BEBIDA

Agua Mineral (sin o con gas)

Casa Bernarda Chardonnay · Castilla-La Mancha

Zocodover Syrah · Syrah, Villasequilla, Toledo

Chupito de licor



42,00 €
Iva incluido



Condiciones de la reserva



En La Fábrica de Harinas cuidamos cada detalle para ofrecerte una experiencia gastronómica excepcional, basada en productos de calidad, una cocina cuidada y un servicio atento. Para garantizar esta excelencia y evitar el desperdicio innecesario, aplicamos unas políticas de reserva que nos ayudan a gestionar los recursos de forma responsable y sostenible.

BEBIDAS INCLUIDAS

- Se calculará 1 botellade vino por cada 4 personas.
- El vino podrá sustituirse por 2 refrescos o 2 copas de cerveza.
- Las bebidas adicionales se facturarán aparte.

PLAZOS DE RESERVA

- 10 días antes: comunicar el menú elegido.
- 5 días antes: confirmar carne o pescado y avisar de alergias o intolerancias.
- 2 días antes: reconfirmar el número final de asistentes (mínimo facturable).

FORMA DE PAGO

- Hasta 20 comensales: pago en el restaurante el día del evento
Se requerirá tarjeta de crédito como garantía.
- Más de 20 comensales: depósito del 50% al menos 10 días antes.
- El resto se abonará en el restaurante.
No se admite pago individual.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- Hasta 10 días antes: sin gastos.
- Entre 10 y 7 días: sin coste hasta el 50% del total.
- Entre 7 y 5 días: sin coste hasta el 25%.
- Entre 5 y 2 días: sin coste hasta el 10%.
- Menos de 2 días: se facturará el 100% de la reserva.

