LA FÁBRICA DE HARINAS
RESTAURANTE

Menú del Día a Día

APERITIVOS

AOVE producción propia Casa Bernarda DO Montes de Toledo
Aceituna rellena de queso manchego

PRIMER PLATO A ELEGIR

Plato de cuchara (pregunte a nuestro personal de sala)
Ensalada de frutos silvestres, perlas de motzarella y vinagreta de miel y mostaza
Berenjena asada, ricotta y miel de caña
Dumpling de ropa vieja frito con espuma de gachas manchegas y tierra de chorizo

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
Costilla de cerdo duroc asada, lacada de su jugo y panaderas
Taco de lomo bajo de ternera y patatas asadas
Brocheta de pollo de corral, salsa de almendra tostada y azafrán con tallarines de verduras

POSTRE A ELEGIR

Tarta de la abuela con galleta de chocolate especiado y helado de vainilla
Bizcocho de avellana, chocolate blanco y helado de frambuesa
Espuma de yogurt con manzana verde fresca y helado de maracuya
Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo

Incluye agua mineral, una consumición (copa de vino, copa cerveza o refresco) y pan artesano

Chef Carlos Almenara

Precio: 25,50€

Disponible tabla de alérgenos →

Precio por persona. IVA incluido.
Disponible de Lunes a Viernes a mediodía (de 13:30 a 15:30).
Excepto festivos y vísperas de festivo.
El menú no se puede compartir
Plato apto o adaptable para celiacos (avise a nuestro personal de sala)

LA FÁBRICA DE HARINAS
RESTAURANTE

Menú del Día a Día

APPETIZERS

Organic EVOO Casa Bernarda DO Montes de Toledo
Olive stuffed with Manchego cheese

FIRST COURSE (TO CHOOSE)

Soup dish (please ask our waiting staff)
Wild berry salad with mozzarella pearls and a honey and mustard vinaigrette
Roasted eggplant, ricotta, and sugarcane honey
Fried 'ropa vieja' dumpling with a foam of La Mancha porridge and chorizo crumbs

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Fish of the day (please ask our waiting staff)
Roasted Duroc pork ribs, glazed with their own juices and served with breadcrumbs
Beef tenderloin taco with roast potatoes
Free-range chicken skewer, toasted almond and saffron sauce, and vegetable ribbons

DESSERT (TO CHOOSE)

Grandma's cake with spiced chocolate biscuit and vanilla ice cream
Hazelnut sponge cake with white chocolate and raspberry ice cream
Yoghurt mousse with green apple and passion fruit ice cream
Creamy Manchego cheesecake and thyme ice cream

Includes mineral water, one drink (glass of wine, beer or soft drink) and artisan bread.

Chef Carlos Almenara

Price: 25,50€

Allergen information available →

Price per person. VAT included.
Available Monday to Friday at lunchtime (from 1:30 pm to 3:30 pm).
Except on public holidays and the day before public holidays.
The menu cannot be shared.
Dish suitable or adaptable for coeliacs (please inform our staff).