

Menú Esencia de la Fábrica

APERITIVOS DE BIENVENIDA

-  Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
-  Aceituna gordal rellena de queso manchego
-  Emulsión de sopa castellana

ENTRANTES A COMPARTIR

-  Canelón vegetal de remolacha y steak tartar de chacinas de los Montes de Toledo
-  Alcachofa rellena de brandada de bacalao
- Croqueta de jamón ibérico y confitura de tomate

PRINCIPAL A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Lomo de atún, escabeche cítrico y praliné de ajo morado
-  Asado de cordero manchego criado en pasto ecológico Finca Las Morras
-  Presa ibérica en adobo tradicional, quinoa roja y curry verde
-  Pluma de ciervo, chutney de ciruelas y pera al azafrán

POSTRE A ELEGIR

-  Lemon Pie, Semifrío de limón y chocolate blanco, crujiente galleta y merengue seco
- Torrija de pan brioche tradicional acompañada de helado de leche merengada
-  Brownie de mazapán y chocolate blanco acompañado de sorbete de maracuyá
-  Pastel de queso Manchego y helado de tomillo

Incluye agua mineral y pan artesano

Precio: 38,50€

Chef Carlos Almenara

Disponible tabla de alérgenos →
Disponible de 13:30 a 15:30 sábados, domingos y festivos
El menú no se puede compartir
Plato apto o adaptable para celíacos (debe avisar a nuestro personal de sala)



Menú Esencia de la Fábrica

WELCOME APPETIZERS

-  Casa Bernarda Organic Extra Virgin Olive Oil
-  Gordal olive stuffed with Manchego cheese
-  Traditional garlic soup emulsion

STARTERS TO SHARE

-  Vegetable beetroot cannelloni and cold meat tartare from the Montes de Toledo
-  Artichoke stuffed with cod brandade
Iberian ham and tomato jam croquette

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Fish of the day (ask our room staff)
-  Tuna loin, citrus marinade and purple garlic praline
-  Roast Manchego lamb raised on organic pasture Finca Las Morras
-  Iberian pork in traditional marinade, red quinoa and green curry
-  Deer feather, plum chutney and saffron pear

DESSERT (TO CHOOSE)

-  Lemon Pie, Lemon and white chocolate semifreddo, crispy cookie and dried meringue
Traditional brioche toast accompanied by meringue milk ice cream
-  Marzipan and white chocolate brownie accompanied by passion fruit sorbet
-  Manchego cheese cake and thyme ice cream

Includes mineral water and artisan bread.

Price: 38,50€

Chef Carlos Almenara

Allergen information available →
Available from 1:30 pm to 3:30 pm on Saturdays, Sundays and public holidays
The menu cannot be shared
Dish suitable or adaptable for celiacs (please inform our staff)

