

Menú Esencia de la Fábrica

APERITIVOS DE BIENVENIDA

-  Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
-  Aceituna gordal rellena de queso manchego
-  Gazpacho de hortalizas de nuestra huerta y fresas

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)
-  Salmón semicurado, gelé de hierbabuena – lima y gazpachuelo de melocotón
-  Asado de cordero manchego criado en pasto ecológico Finca Las Morras
-  Presa ibérica en adobo tradicional, curry verde y gachas Manchegas
-  Meloso de ternera lacado al vino tempranillo y parmentier

POSTRE A ELEGIR

-  Espuma de yogurt, tartar de piña y sorbete de manzana verde
- 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
-  Gazpacho with vegetables from our garden and strawberries

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)
-  Semi-cured salmon, mint gelé – lime and peach gazpachuelo
-  Roast Manchego lamb raised on organic pasture Finca Las Morras
-  Iberian pork in traditional marinade, green curry and Manchegas porridge
-  Honeyed veal lacquered in Tempranillo wine and parmentier

DESSERT (TO CHOOSE)

-  Yogurt foam, pineapple tartare and green apple sorbet
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)

