

Menú Esencia de la Fábrica

APERITIVOS DE BIENVENIDA

-  Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
-  Aceituna rellena de queso manchego
-  Salmorejo tradicional

ENTRANTES A COMPARTIR

-  Ajoblanco de sandía, bombón de salmón y queso
-  Tomate de nuestra huerta y AOVE ecológico
-  Milhojas de foie, queso de cabra artesano caramelizado y manzana asada
- Flor de calabacín en tempura y miel de caña

PRINCIPAL A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Bacalao al horno, espuma de pil-pil y taboulè de quinoa
-  Asado de cordero de pasto ecológico confitado a baja temperatura
-  Presa ibérica en adobo manchego y curry verde
-  Pluma de ciervo marinado en hierbas, peras al azafrán y salsa de caza

POSTRE A ELEGIR

- Torrija de pan brioche tradicional acompañada de helado de leche merengada
-  Pastel de manzana, gel de manzana ácida y helado de manzana verde
-  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: 39,50€

Chef Carlos Almenara



Plato apto o adaptable para celíacos (debe avisar a nuestro personal de sala)

*Producto de caza, puede tener presencia de perdigones NO tóxicos

Disponible tabla de alérgenos →

Disponible de 13:30 a 15:30 sábados, domingos y festivos

El menú no se puede compartir



Esencia de la Fábrica's Menu

WELCOME APPETIZERS

-  Casa Bernarda Organic Extra Virgin Olive Oil
-  Olive stuffed with Manchego cheese
-  Traditional salmorejo

STARTERS TO SHARE

-  Watermelon Ajoblanco, salmon and cheese bonbon
-  Tomato from our garden and organic extra virgin olive oil
-  Foie millefeuille, caramelized artisan goat cheese and roasted apple
Zucchini blossom in tempura and cane honey

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Fish of the day (ask our staff)
-  Baked cod, pil-pil foam and quinoa tabbouleh
-  Slow-cooked organic grass-fed lamb shank
-  Iberian pork shoulder in Manchego marinade and green curry
-  Venison feather marinated in herbs, saffron pears and game sauce

DESSERT (TO CHOOSE)

- Traditional brioche French toast served with meringue ice cream
-  Apple cake, tart apple gel, and green apple ice cream.
-  Marzipan and white chocolate brownie served with passion fruit sorbet
-  Manchego cheesecake with thyme ice cream

Includes mineral water and artisan bread.

Price: 39,50€

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)
*Hunting product, may contain non-toxic shotgun pellet



Menú Esencia de la Fábrica



Todo apto celiacos

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
Aceituna rellena de queso manchego
Salmorejo tradicional

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ajoblanco de sandía, tataky de bonito y microbrotes
Milhojas de foie, queso de cabra artesano caramelizado y manzana asada
Flor de alcachofa asada confitada en AOVE y romescu de avellana

PRINCIPAL A ELEGIR

Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
Bacalao al horno, espuma de pil-pil y taboulè de quinoa
Presa ibérica en adobo tradicional y curry verde
Asado de Cordero Manchego de Pasto Ecológico
Pluma de ciervo marinado en hiervas, peras al azafrán y salsa de trufa



POSTRE A ELEGIR

Lemon Pie, Semifrío de limón y chocolate blanco, crujiente galleta y merengue seco
Brownie de mazapán y chocolate blanco acompañado de sorbete de maracuyá
Pastel de queso Manchego y helado de tomillo

Incluye agua mineral y pan sin gluten

Chef Carlos Almenara

Precio: 39,50€

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

Todo apto intolerante lacteos

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
Aceituna gordal
Salmorejo tradicional

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ajoblanco de sandia, tataky de bonito y microbrotes
Foie mi-cuit con frutos rojos
Pisto manchego, huevo ecológico frito en AOVE ecológico

PRINCIPAL A ELEGIR

Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
Bacalao al horno, espuma de pil-pil y taboulè de quinoa
Presa ibérica en adobo tradicional y curry verde
Asado de Cordero Manchego de Pasto Ecológico
Pluma de ciervo marinado en hiervas, peras al azafrán y salsa de trufa

POSTRE A ELEGIR

Frutos rojos naturales y helado de vainilla sin lactosa
Piña caramelizada y yogurt sin lactosa

Incluye agua mineral y pan sin lactosa

Precio: 39,50€

Chef Carlos Almenara



Plato apto o adaptable para celíacos (debe avisar a nuestro personal de sala)

Disponible tabla de alérgenos →
Disponible de 13:30 a 15:30 sábados, domingos y festivos
El menú no se puede compartir

