

Menú Esencia de la Fábrica

APERITIVOS DE BIENVENIDA

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

ENTRANTES A COMPARTIR

-  Ensaladilla con sashimi de Salmón marinado con cítricos
 -  Bizcocho ahumado acompañado de lomo de orza y nube de manchego
 -  Alcachofa confitada con crema de calabaza al curry verde
- Croqueta de carabinero y gamba con un toque de mayonesa de sriracha

PRINCIPAL A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Corvina asada con ajada de hierbas de monte
-  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
-  Espuma de yogurt natural, manzana verde y cítricos
 -  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 with organic extra virgin olive oil

STARTERS TO SHARE

-  Potato salad with citrus-marinated salmon sashimi
-  Smoked sponge cake accompanied by *lomo de orza* and a Manchego cloud.
-  Confit artichoke with green curry pumpkin cream
Prawn and prawn croquettes with a touch of shiracha

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Fish of the day (ask our staff)
-  Roasted corvina with herb-infused garlic sauce
-  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
-  Natural yogurt foam, green apple, and citrus
-  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
Watermelon and beetroot gazpacho

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

