

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

-  Sopa fría de sandía y helado de leche de cabra
-  Solomillo de tomate de nuestra huerta ecológica y AOVE ecológico
-  Bonito del norte (Getaria) marinado, pistacho Manchego y salicornia
- 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 verduritas de la huerta salteadas
-  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

-  Lemon Pie La Fabrica de Harinas
-  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

-  Cold watermelon soup and goat milk ice cream
-  Tomato from our garden and organic extra virgin olive oil
-  Marinated Bonito del Norte (Getaria), Manchego pistachio, and salicornia
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

