





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

-  Tomatitos aliñados, strachatela de pistacho y aceituna de albahaca
- Canelón de pisto de calabacín gratinado con queso Pata de Mulo @queseriafuentevieja
- Croqueta de jamón ibérico y confitura de tomate

PRINCIPAL A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Bacalao al horno, espuma de pil-pil y guisantes confitados al tomillo
-  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 a nuestra manera
-  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

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

