LA FÁBRICA DE HARINAS
RESTAURANTE

Menú Esencia de la Fábrica

APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
- Aceituna rellena de queso manchego
- Emulsión de sopa castellana

ENTRANTES A COMPARTIR

- Flor manchega con brandada de bacalao y confitura de tomate
- Bizcocho ahumado acompañado de lomo de orza, escabeche y tomate seco
- Bernejena asada acompañado de ricotta y miel de caña
- Croqueta casera de jamón ibérico

PRINCIPAL A ELEGIR

- Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
- Corvina asada con ajada de hierbas de monte
- Pieza de cordero de pasto ecológico asado y confitado a baja temperatura
- Presa ibérica en adobo manchego y curry verde
- Pluma de ciervo marinado con compota de manazana y vinagreta de frutos rojos

POSTRE A ELEGIR

- Torrija de pan brioche tradicional acompañada de helado de leche merengada
- Tiramisu La Fabrica
- Brownie de mazapán y chocolate blanco acompañado de sorbete de maracuyá
- Pastel cremoso 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

LA FÁBRICA DE HARINAS
RESTAURANTE

Esencia de la Fábrica´s Menu

WELCOME APPETIZERS

- Casa Bernarda Organic Extra Virgin Olive Oil
- Olive stuffed with Manchego cheese
- Castilian soup emulsion

STARTERS TO SHARE

- La Mancha-style flor with cod brandade and tomato jam
- Smoked sponge cake served with confit pork loin (prepared using traditional methods), Manchego-style sauce, and sun-dried tomato
- Roasted aubergine served with ricotta and cane honey
- Homemade Iberian ham croquette

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

- Fish of the day (ask our staff)
- Roasted corvina with herb-infused garlic sauce
- A cut of organic pasture-raised lamb, roasted and slow-cooked at a low temperature
- Iberian pork shoulder in Manchego marinade and green curry
- Marinated venison fillet with apple compote and red berry vinaigrette

DESSERT (TO CHOOSE)

- Traditional brioche French toast served with meringue ice cream
- Tiramisu La Fabrica
- 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

LA FÁBRICA DE HARINAS
RESTAURANTE

Menú Esencia de la Fábrica

Todo apto celiacos

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
Aceituna rellena de queso manchego
Embulsión de sopa castellana

ENTRANTES INDIVIDUALES

Flor manchega con brandada de bacalao y confitura de tomate
Bizcocho ahumado acompañado de lomo de orza y nube de manchego
Bernejena asada acompañado de ricotta y miel de caña
Flor de alcachofa asada confitada en AOVE y romescu de avellana

PRINCIPAL A ELEGIR

Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
Corvina asada con ajada de hierbas de monte
Presa ibérica en adobo tradicional y curry verde
Asado de Cordero Manchego de Pasto Ecológico
Pluma de ciervo marinado con compota de manazana y vinagreta de frutos rojos

POSTRE A ELEGIR

Tiramisu La Fabrica
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

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)

LA FÁBRICA DE HARINAS
RESTAURANTE

Menú Esencia de la Fábrica

Todo apto intolerante lacteos

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
Aceituna gordal
Embulsión de sopa castellana

ENTRANTES INDIVIDUALES

Flor manchega con foie mi-cuit y confitura de tomate
Bizcocho ahumado acompañado de lomo de orza y nube de manchego
Bernejena asada acompañado de miel de caña
Flor de alcachofa asada confitada en AOVE y romescu de avellana

PRINCIPAL A ELEGIR

Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
Corvina asada con ajada de hierbas de monte
Presa ibérica en adobo tradicional y curry verde
Asado de Cordero Manchego de Pasto Ecológico
Pluma de ciervo marinado con vinagreta de frutos rojos

POSTRE A ELEGIR

Frutos rojos naturales y helado de vainilla sin lactosa
Fruta de temporada

Incluye agua mineral y pan sin lactosa

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)