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
- Lingote de calabaza ecológica asada y mousse que queso manchego
- 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
- Asado de cordero de pasto ecológico confitado a baja temperatura
- Presa ibérica en adobo manchego y curry verde
- Canelón de perdiz Montes de Toledo gratinado

POSTRE A ELEGIR

- Torrija de pan brioche tradicional acompañada de helado de leche merengada
- Trufa de yogurt natural, manzana verde y frutos rojos
- 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
- Pumpkin ingot: roasted organic pumpkin ingot and Manchego cheese mousse

Homemade Iberian ham croquette

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

Gratinated partridge cannelloni (Montes de Toledo style)

DESSERT (TO CHOOSE)

Traditional brioche French toast served with meringue ice cream

- Natural yoghurt truffle with green apple and red berries
- Marzipan and white chocolate brownie served with passion fruit sorbet
- Manchego cheesecake with thyme ice cream

Includes mineral water and artisan bread.

Chef Carlos Almenara

Price: 39,50€

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