






## 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
-  Carpaccio de lomo de ciervo, helado de mostaza, yogurt y frambuesas
- 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 taboulè de quinoa
-  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





## 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

-  Dressed tomatoes, pistachio strachatela and basil olive
-  Venison carpaccio, mustard ice cream, yogurt and raspberries  
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
-  Lemon Pie, our way
-  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

