

Menú Esencia de la Fábrica

APERITIVOS DE BIENVENIDA

-  Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
-  Aceituna rellena de queso manchego
- Sobao de mantequilla, tomate y tartar de sardina ahumada

ENTRANTES A COMPARTIR

-  Ensalada de lomo de orza, frutos secos y vinagreta de tomate seco
-  Alcachofa rellena de brandada de bacalao y velouté de hinojo
- Croqueta de carabinero y gambas con toque de shiracha

PRINCIPAL A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Lomo de atún, escabeche cítrico y praliné de ajo morado
-  Terrina de cordero ecológico de pasto lacada en su jugo
-  Presa ibérica en adobo tradicional, quinoa roja y curry verde
-  Pluma de ciervo adobada, pera y chutney de ciruela

POSTRE A ELEGIR

-  Lemon Pie, Semifrío de limón y chocolate blanco, crujiente galleta y merengue seco
- Torrija de pan brioche tradicional acompañada de helado de leche merengada
-  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: 38,50€

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)



Menú Esencia de la Fábrica

WELCOME APPETIZERS

-  Casa Bernarda Organic Extra Virgin Olive Oil
-  Olive stuffed with Manchego cheese
Butter and tomato sobao, smoked sardine tartare and siracha

STARTERS TO SHARE

-  Salad of cured pork loin, nuts and sun-dried tomato vinaigrette
-  Artichoke stuffed with cod brandade and fennel
Prawn and prawn croquettes with a touch of shiracha

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Fish of the day (ask our room staff)
-  Tuna loin, citrus marinade and purple garlic praline
-  Organic pasture lamb terrine lacquered in its juice
-  Iberian pork in traditional marinade, red quinoa and green curry
-  Marinated venison, pear and plum chutney

DESSERT (TO CHOOSE)

-  Lemon Pie, Lemon and white chocolate semifreddo, crispy cookie and dried meringue
Traditional brioche toast accompanied by meringue milk ice cream
-  Marzipan and white chocolate brownie accompanied by passion fruit sorbet
-  Manchego cheese cake and thyme ice cream

Includes mineral water and artisan bread.

Price: 38,50€

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)

