

la fábrica de harinas

Bar- Restaurante

CARTA

ENSALADAS Y VEGETALES/ Salad and Vegetables

Normal

Tapa



Ensalada de virutas de foie, frutos rojos, yogurt y lima
Mixed salad, foie grass, yogurt and lime

9,50 €



Ensalada Lomo de Orza, pesto de albahaca y tomate seco
Pork sirloin salad, basil pesto and dried tomato

10,50 €

Berenjena en tempura, miel de caña y tapenade
Eggplant tempura with honey

9,50 €



Falso risotto de puntalete con hongos al tartufo
Pasta riso with mushrooms and white truffle

9,50 €



Habitas, panceta ibérica y langostinos con un toque de ajo blanco de coco
Broad beans, ibérico bacon and prawns with garlic coco cream

14,50 €

7,50 €

ENTRANTES/ Starters



Jamón ibérico bellota y "AOVE" en polvo
Iberian ham with olive oil

23,00 €

11,50 €



Degustación de quesos de la zona, mínimo cuatro variedades
Selection of cheese of "La Mancha"

16,50 €

8,50 €



Carpaccio de ciervo en especias de monte con helado de mostaza y alberquina
Carpaccio of deer marinated on spices of the region with mustard ice cream

13,50€

7,00 €

Croquetas caseras de jamón ibérico sobre confitura de tomate
Home made iberian ham croquettes with tomato Jam

9,50 €

6,00 €

Milhojas de pisto manchego 65º, escalopes de foie y huevo de codorniz
Ratatouille flaky pastry, caramel foie grass with egg of quail

14,50 €

7,50 €

Pan bao de picadillo de ciervo, brotes frescos y ali oli de ajo negro
Bao Bread with meat of deer, Green salad and garlic sauce

3,50 €



Plato apto para celíacos

Existe información sobre el contenido en alérgenos de nuestros productos a disposición de los clientes.
Pregunten al personal.

There is information about allergens. Ask your waiter

la fábrica de harinas

Bar- Restaurante

CARTA

PESCADOS/Fish



Bacalao confitado, vichyssoise de hinojo y verduras al dente
Cod, with fenen vichyssoise and vegetables

Normal

19,00 €

Tapa

9,50 €



Lomo de atún en suave escabeche cítrico y aceite de limón
Tuna loin marinated and lemon oil

18,00 €

9,00 €



Pescado del día (Pregunte al camarero)
Special fish of the day. Ask your waiter

18,00 €

CARNES/Meats



Perdiz a la toledana, guisada de forma tradicional
Partridge cooked with onion, olive oil, black pepper and white wine. "Toledo stile"

22,00 €

11,50 €



Paletilla de lechal, ahumada al Sarmiento y asada 24 horas
Roast shoulder of Lamb

24,00 €



Presa ibérica parrilla en adobado tradicional y curry verde
Marinated grilled pork loin and green curry sauce

22,00 €

11,50 €



Lomo de ciervo, manzana asada a la vainilla y frambuesa
Grilled deer loin with apple puree and raspberry

23,00 €

11,50 €



Solomillo de ternera a la pimienta rosa y parmentier a la mantequilla tostada
Grilled beef tenderloin with pepper sauce and toasted butter

23,50 €

POSTRES / Dessert



Yogurt, coco y mango
Yogurt, coconut and mango

6,00 €

Torrija en pan brioche y helado de violetas
Typical sweet bread and violet ice cream

6,00 €



Brownie de mazapan y chocolate Blanco con sorbete de fruta de la pasión
Brownie of marzipan and white chocolate with passion fruit sorbet

6,00 €



Tarta de queso Manchego, manzana verde y miel
Manchego cheesecake, green apple ice cream and honey

6,00 €



Tierra de chocolate, helado de café, cremoso de queso y gel de Amareto
Chocolate, coffee ice cream, creamy cheese and amareto

6,00 €

Existe información sobre el contenido en alérgenos de nuestros productos a disposición de los clientes.
Pregunten al personal.

There is information about allergens. Ask your waiter