



Este

AÑO

Fábrica en de harinas

disfruta de la

Navidad

con la mejor cocina



lafábrica de harinas
Restaurante

MIENÚ

de Navidad

30 €

A

PLATOS AL CENTRO

Foie mi-cuit, coulis de mazapán y frutos rojos.

Ensalada de brandada de bacalao, naranja y espinacas baby

Alcachofas, pato, muselina de curry y miel sobre asadillo manchego.

Nuestras croquetas de jamón fritas en pan japonés.

PLATO A ELEGIR

Taco de atún en encebollado al carbón y kimchi

ó

Presa ibérica en adobo manchego, curry verde y puré de calabaza

POSTRE

Panacotta de coco y hierbabuena, sorbete de mandarina y teja de almendra

Petitfour navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino tinto D.O La Mancha "Fábrica de Harinas" (Tempranillo)

ó blanco "Altozano" (Airén)

Espumoso dulce "Barbasol"

Café o infusión

MIENÚ

de Navidad

30 €

B

ENTRADAS AL CENTRO

Jamón ibérico Montes de Toledo y Queso Manchego viejo D.O.

Ensalada de burrata, tomate moruno y pesto de albahaca

Taco de gambón, col, chile y alioli de ajo negro

Sartencilla de boletus, huevo y trufa negra

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Merluza guisada en jugo de pimiento asado y puré de coliflor

ó

Cordero confitado, revolconas y salsa de almendra y ñora

POSTRE

Mousse de zanahoria, crumble de chocolates especiados y helado de nata salado

Petitfour navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino tinto D.O La Mancha "Fábrica de Harinas" (Tempranillo)

ó blanco "Altozano" (Airén)

Espumoso dulce "Barbasol"

Café o infusión

MIENÚ

de Navidad

35 €

C

ENTRADAS AL CENTRO

Foie mi cuit, coulis de mazapán y frutas rojas
Ventresca de atún del bueno, pan de gambas, guacamole y salicornia
Parrillada de verduras, gambón y muselina de manchego
Nuestras croquetas de jamón fritas en pan japonés

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Bacalao, velo de azafrán y alcachofas guisadas
ó
Magret de pato marinado y lacado al vino tinto

POSTRE

Coulant de mazapán y helado de naranja

BODEGA

Agua mineral
Vino tinto D.O La Mancha "Finca Antigua Cr." ó
blanco "Corpus del Muni" (Chardonnay, Sauvignon Blanc y Riesling)
Espumoso dulce "Barbasol"
Café o infusión

MIENÚ

de Navidad

35 €

D

ENTRADAS AL CENTRO

Degustación de quesos de la zona, nueces y membrillo

Ensalada de jamón de pato, naranja y frutas rojas

Bacalao marinado al miso blanco en tempura y pisto

Sartencilla de boletus, huevo y trufa negra

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Corvina asada con cítricos y puré de boniato

ó

Raviolis de rabo de ternera, foie y trufa

POSTRE

Cremoso de manchego, helado de tomillo y almendra tierna

Petitfour navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino tinto D.O La Mancha "Finca Antigua Cr." ó

blanco "Corpus del Muni" (Chardonnay, Sauvignon Blanc y Riesling)

Espumoso dulce "Barbasol"

Café o infusión

MIENÚ

de Navidad

40 €

E

ENTRADAS AL CENTRO

Jamón ibérico bellota Guijuelo y Queso Manchego D.O.

Tartar de salmón, aguacate y plátano macho

Alcachofas, pato, muselina de curry y miel sobre asadillo manchego

Bollito preñado de civet de ciervo y setas de temporada

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Rodaballo confitado en AOVE, velouté de hongos y alcachofas crujientes

ó

Solomillo de cebón, milhojas de patata trufada y salsa bearnesa

POSTRE

Milhojas de mousse de yogurt a la hierbaluisa y helado de yuzu

Petitfour navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino tinto D.O. La Mancha "Finca Muñoz" (Tempranillo)

Ó blanco "Martue" (chardonnay)

Espumoso dulce "Barbasol"

Café o infusión

MIENÚ

de Navidad

50 €

F

ENTRADAS AL CENTRO

Carpaccio de vieira y mango con picada de nueces y módena
Perdiz de tiro escabechada, crudités y mayonesa de hinojo
Milhojas crujientes de escalopes de foie, pisto 65º y huevos de codorniz
Risotto de hongos al manchego

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Rape en crocante de maíz y guiso verde
ó

Carret de cordero glaseado a la miel y puré de orejones al oloroso

POSTRE

Canelones de piña rellenos de coco y sopa de ron a la hierbabuena
Petitfour navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino blanco D.O La Mancha "Marques de Griñón" (verdejo)
Vino tinto D.O. La Mancha "Finca Loranque" (syrah y tempranillo)
Espumoso dulce "Barbasol"

MIENÚS



de Navidad

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- *Se deberá informar del menú elegido al menos 10 días antes de la comida o cena contratada.*
- *La elección de carne y pescado se deberá hacer con un mínimo de 5 días de antelación.*

- *Se deberá informar con antelación de cualquier alergia o régimen especial que pudiera tener alguna persona del grupo.*

- *Todo el grupo deberá elegir el mismo menú*
- *Menús disponibles para grupos a partir de 8 personas.*

- *Incluido: agua, 1 botella de vino tinto ó blanco por cada 3 personas. Si no toman vino se puede cambiar por cerveza o refresco (máximo 2 consumiciones por persona). El resto de bebidas se tendrán que abonar a parte.*

- *Menús no disponibles para la cena del 24 de diciembre, la comida del 25 de diciembre, la cena del 31 de diciembre, la comida del 01 de enero y la comida del 06 de enero.*

- *Todos los precios tienen el IVA incluido.*