



## Ensaladas de la Huerta

Aguacate con langostinos, *helado de mango* y *aderezada con alioli de mandarina*  
Perdiz escabechada *con manzana asada, pasas, piñones y salsa de soja*  
Espinacas con virutas de mousse de oca *con aliño de ají-bosque y frutos secos*  
Pimientos asados al horno *con ventresca, cebollita encurtida y puerro dorado*

## Para Compartir y no Discutir

Ensaladilla rusa by "Francachela"  
Salteado de setas *con compota de peras y vieiras con ajoaceite*  
Anchoas con denominación, *caviar de tomate y balsámico*  
Bombones de jamón ibérico *en témpura con salmorejo y tierra de frutos secos*  
Cucuruchos rellenos de txangurro *sobre crema de carabineros (2 ud. / 4 ud.)*  
Ferreros de morcilla *con arropo de azahar, pomelo y avellanas*  
Buñuelos de bacalao *con pan de gambas, alioli de piquillo y jengibre (4 ud. / 8 ud.)*  
Alcachofas *con habitas, foie fresco, reducción de vino abocado y cortezuelas de jamón*  
Terrina de foie al Armagnac *con almibar de escaramujo y pasas ahogadas en moscatel*  
Habitas baby *salteadas con jamón ibérico y huevos de codorniz*  
Crocantes de pollo *con muesly de cereales y salsa de mostaza y miel*  
Pastel de cebolla *con salsa de camembert, lluvia de pesto y galleta de parmesano*

## Un Quiño a lo Castizo

Rabas con trío de salsas (*pesto, ostras y alioli de anchoas*)  
Patatas bravas del Madrid antiguo  
Torrezno "Francachela"  
Morcilla de arroz *coronada con huevos de codorniz y patatas paja*  
Croquetas caseras (*de sabores diferentes según la semana*) (4 ud. / 8 ud.)  
Tortilla de bacalao *con su pochada de pimientos verdes y cebolla*  
Pisto casero *con huevos fritos, chips de puerro y pan de lentejas*  
Huevos estrellados *con lascas de jamón ibérico*

## Especial para los más Pequeños

Macarrones a la boloñesa  
Palomitas de pollo con salsa de tomate



## Las Tortas en Pan de Aceite

Se recomienda una para cuatro personas

Nuestra torta "Francachela"

*Combinación de queso fundido, setas con salmorejo y reducción de Oporto*

Torta ibérica *con Jamón ibérico, salmorejo con o sin alcaparras dulzonas*

Torta mixta *con Jamón ibérico, salmorejo y queso "Pastor de Miraflores"*

## Pinchos

*Marinera rosquilla con ensaladilla rusa y anchoa*

*Tricantino pan de brioche con mejillones y patatas fritas*

*Tartar de guacamole con langostino y nachos*

*Tosta de jamón ibérico con salmorejo, pimiento verde y ajos confitados*

*Alegría Mediterránea entre panes tostados con jamón ibérico, huevo frito y puerro crujiente*

*Mini hamburguesa de ternera con tomate y variado de lechuga y manzana asada*

*Tosta de foie fresco templado con manzana asada y jalea de higos*

*Tosta de solomillo ibérico con adorno de mostaza y cebolla caramelizada*

*Hojaldre con chipirón sobre verde de hortalizas y crema de anchoas*

*Tosta de delicias de merluza sobre alioli de ajo negro*

*"Pepito" de solomillo de ternera con pimiento verde*

*Migas con huevo frito, jamón templado y uvas*

*Huevo frito con foie fresco, tartufata y chupito de vino dulce*

*Tapa premiada concurso de pinchos de Tres Cantos 2012*

## En Plato Hondo

*Salmorejo con helado de pimiento verde y limón con ibérico, pasas y piñones*

*Arroz frito con confit de pato y salsa de frutos del bosque*

*Risotto con el "rey del bosque", piruleta de pecorino y alioli trufado*

*Arroz meloso con carabineros y sepia (25' mínimo 2 personas, precio por persona)*

# Valles y Montañas

## Carnes originarias de España

- Steak tartar *con yema, sazonado con nuestra ruta de las especias*
- Crepes cremosos *con escabeche de perdiz al humo de olivo*
- Solomillo al foie *con hongos salteados al "Quita Penas" y vinagreta de trufa*
- Entrecot al roquefort *con aires a bajo monte de la Provenza*
- Puntas de solomillo *de ternera al ajillo con patatas paja*
- Albóndigas de Rabo de toro *con patatas encontradas y crujientes de chicharrones*
- Chuletillas de lechal *sobre rescoldo de patatas fritas*
- Hamburguesa vegetariana *receta del Chef*

## A las brasas de carbón ecológico

*Las carnes a la brasa van acompañadas de nuestra guarnición según la estación con nuestro mojo y mostaza*

- Churrasquito de cebón *trinchado*
- Entrecot de ternera *trinchado o entero, al gusto*
- Churrasco de lomo de ternera *trinchado o entero, al gusto*
- Solomillo de vacuno mayor *a la parrilla de carbón ecológica*

# Desde el Puerto

## Para compartir 2 personas

Pescado del día braseado al horno a nuestra forma

Precio según mercado



- Merluza a baja temperatura *con crema de plancton*
- Bacalao confitado *con muselina de bearnesa y huevas de arenque*
- Chipirones *a la plancha con cebolla confitada*
- Marmita de tacos de bacalao *con tomate, albahaca y puerro frito*
- Lomo de merluza *braseada al horno con refrito de ajos confitados*
- Lomo de bacalao *braseado al horno con refrito de ajos confitados*
- Delicias de merluza *a la romana con sinfonía de colores*

# Postres

- Tarta fina de manzana *hecha al momento con helado de pistacho*
- Milhojas rellenas *de nata y crema de avellanas*
- Coulant de chocolate *con helado de vainilla*
- Tiramisú
- Tarta de queso *con almíbar de frutos del bosque*
- Sorbete de limón-limón
- Tarrina Häagen-Dazs *(Caramelo, cookies y crema, macadamia, chocolate o vainilla)*