



Nuestro Bodegón

Equilibrio entre tradición e innovación

Desde 1998 venimos elaborando una cocina fundamentada en los fogones tradicionales, con formación, sentido común y culto al producto de calidad y enriquecida con las valiosas aportaciones culinarias actuales.

Este es un hogar sencillo con espíritu afable e independiente, fruto de la tenacidad y los valores heredados de una familia con huella en la hostelería.



Alfonso de la Morena

El nombre "Francachela"

Según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, la palabra Francachela significa reunión de varias personas para regalarse y divertirse comiendo y bebiendo descomedidamente.

También se atribuye el término al "Tío Francachela", natural de Miraflores de la Sierra, que en el Siglo XIX reportó grandes beneficios a la agricultura de la Comarca Serrana

como cazador de alimañas y que por su fama y hazañas dedicó una biografía el Varón de Ker.



Ensaladas de la Huerta

Aguacate con langostinos y mango en dos texturas

con daditos de piña, aderezada con pesto de salmón ahumado y fruta de la pasión

Berenjena asada a la hoguera

con crujiente de queso de Idiazábal, crema de yogur y miel de caña

Perdiz escabechada

con vinagreta de soja, maíz, pasas, piñones y manzana asada

Espinacas con virutas de mousse de pato

con aliño de aji-bosque, frutos secos y taquitos de jamón ibérico

Pimientos asados con ventresca

con nuestro aliño tradicional de cebolletas encurtidas

Para Compartir y no Discutir

Ensaladilla rusa by "Francachela" *con cañas de pan feo*

Brandada de bacalao *con salsa de pimientos del piquillo para mojar*

Bocados de queso de cabra *a la plancha con crispis de bacon y cebolla confitada (4ud. / 8ud.)*

Mini pechugas de pollo Villaroy *acompañadas de salsa con matices especiados (4ud. / 8ud.)*

Bombones de jamón ibérico *en témpura con salmorejo y tierra de frutos secos*

Ferreros de morcilla *con arropo de azahar, pomelo y avellanas (3ud. / 6ud.)*

Cucuruchos rellenos de txangurro *sobre crema de carabineros (2ud. / 4ud.)*

Crocantes de pollo *con muesly de cereales y salsa de mostaza y miel*

Salteado de setas *con compota de peras y vieiras, con ajoaceite*

Anchoas con denominación, *con caviar de tomate, balsámico y pan brioche (unidad)*

Alcachofa confitada *con habitas, foie fresco y reducción de vino abocado (unidad)*

Alcachofa confitada *a la plancha con aroma al ajillo (unidad)*

Terrina de foie al Armagnac *con almíbar de escaramujo y pasas ahogadas en moscatel*

Habitas baby *salteadas con jamón ibérico y huevos de codorniz*

Pastel de cebolla *con salsa de camembert, lluvia de pesto y galletas de parmesano*

Un Quiño a lo Castizo

Pucherito de callos a la madrileña con garbanzos

Oreja a la plancha picantona

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 (*jamón ibérico o trufa*) (5 ud. / 8 ud.)

Tortilla de bacalao *con su pochada de pimientos verdes y cebolla*

Pisto casero con huevos fritos, *puerro crujiente y papandum*

Huevos estrellados *con lascas de jamón ibérico*



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 y salmorejo*

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*

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

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

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

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

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

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 pasas, piñones y jamón, con helado de Aove*

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

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)*



Desde el Puerto

- Lonja diaria *(todos los pescados se cocinan braseados al horno)*
- Kokotxas de bacalao al pil pil
- Tartar de atún *con cremoso de aguacate y sinfonía de mojes*
- Bacalao confitado *con muselina de bearnesa, huevas de arenque y algas wakame*
- Marmita de tacos de bacalao *con tomate, albahaca y puerro frito*
- Lomo de merluza *braseada al horno con refrito de ajos*
- Lomo de bacalao *braseado al horno con refrito de ajos*
- Delicias de merluza *a la romana con sinfonía de colores*

Valles y Montañas

A las brasas de carbón ecológico

Las carnes a la brasa van acompañadas de 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

Guarnición a elegir: patatitas asadas, patatas fritas, verduras de temporada o ensalada verde

Otras especialidades

- Pollito coquelet *de corral, asado con nuestra marinada de tomillo y miel*
- Albóndigas de Rabo de toro *con patatas encontradas y crujiente de chicharrones*
- Crepes cremosos *con escabeche de perdiz al humo de olivo*
- Puntas de solomillo *de ternera salteadas al ajillo con patatas paja*
- Chuletillas de lechal *sobre rescoldo de patatas fritas*
- Steak tartar *con yema, sazonado con nuestra ruta de las especias*
- Entrecot al roquefort *con aires a bajo monte de la Provenza*
- Solomillo al foie *con hongos salteados al "Quita Penas" y brisura de trufa*

Especial para los más Pequeños

- Macarrones a la boloñesa
- Palomitas de pollo con salsa de tomate