



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.

FRANCACHELA®

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 <i>con daditos de piña, aderezada con pesto de salmón ahumado y fruta de la pasión</i>	17,50 €
Berenjena asada a la hoguera <i>con crujiente de queso de Idiazábal, crema de yogur y miel de caña</i>	13,50 €
Perdiz escabechada <i>con vinagreta de soja, maíz, pasas, piñones y manzana asada</i>	14,50 €
Espinacas con virutas de mousse de pato <i>con aliño de ají-bosque, frutos secos y taquitos de jamón ibérico</i>	15,50 €
Pimientos asados con ventresca <i>con nuestro aliño tradicional de cebolletas encurtidas</i>	14,50 €

Para Compartir y no Discutir

Ensaladilla rusa by "Francachela" <i>con cañas de pan feo</i>	10,50 €
Brandada de bacalao <i>con salsa de pimientos del piquillo para mojar</i>	14,50 €
Bocados de queso de cabra <i>a la plancha con crispis de bacon y cebolla confitada</i>	13,50 €
Mini pechugas de pollo Villaroy <i>acompañadas de salsa con matices especiados</i>	14,50 €
Bombones de jamón ibérico <i>en témpura con salmorejo y tierra de frutos secos</i>	13,50 €
Ferreros de morcilla <i>con arrope de azahar, pomelo y avellanas</i>	11,50 €
Cucuruchos rellenos de txangurro <i>sobre crema de carabineros</i>	16,50 €
Crocantes de pollo <i>con muesly de cereales y salsa de mostaza y miel</i>	9,50 €
Salteado de setas <i>con compota de peras y vieiras, con ajoaceite</i>	19,50 €
Anchoas con denominación, <i>con caviar de tomate, balsámico y pan brioche (unidad)</i>	3,50 €
Alcachofa confitada <i>con habitas, foie fresco y reducción de vino abocado (unidad)</i>	4,90 €
Alcachofa confitada <i>a la plancha con aroma al ajillo (unidad)</i>	3,80 €
Terrina de foie al Armagnac <i>con almíbar de escaramujo y pasas ahogadas en moscatel</i>	16,50 €
Habitas baby <i>salteadas con jamón ibérico y huevos de codorniz</i>	15,50 €
Pastel de cebolla <i>con salsa de camembert, lluvia de pesto y galletas de parmesano</i>	11,50 €

Un Quiño a lo Castizo

Pucherito de callos a la madrileña con garbanzos	13,50 €
Oreja a la plancha picantona	13,50 €
Rabas con trío de salsas (<i>pesto, ostras y alioli de anchoas</i>)	13,50 €
Patatas bravas del Madrid antiguo	9,50 €
Torrezno "Francachela"	10,50 €
Morcilla de arroz <i>coronada con huevos de codorniz y patatas paja</i>	9,50 €
Croquetas caseras (<i>jamón ibérico o trufa</i>)	10,00 €
Tortilla de bacalao <i>con su pochada de pimientos verdes y cebolla</i>	11,00 €
Pisto casero con huevos fritos, <i>puerro crujiente y papandum</i>	10,50 €
Huevos estrellados <i>con lascas de jamón ibérico</i>	13,50 €



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 15,50 €

Torta ibérica *con Jamón ibérico y salmorejo* 15,50 €

Torta mixta *con Jamón ibérico, salmorejo y queso "Pastor de Miraflores"* 14,50 €

Pinchos

Marinera *rosquilla con ensaladilla rusa y anchoa (2 ud.)* 3,60 €

Tricantino *pan de brioche con mejillones y patatas fritas* 3,50 €

Tartar de guacamole *con langostino y nachos* 5,00 €

Tosta de jamón ibérico *con salmorejo, pimiento verde y ajos confitados* 5,00 €

Alegría Mediterránea *entre panes tostados con jamón ibérico, huevo frito y puerro crujiente* 5,50 €

Tosta de foie fresco templado *con manzana asada y jalea de higos* 6,00 €

Tosta de solomillo ibérico *con adorno de mostaza y cebolla caramelizada* 5,50 €

Tosta de delicias de merluza *sobre alioli de ajo negro* 6,00 €

"Pepito" de solomillo *de ternera con pimiento verde* 7,50 €

Mini hamburguesa de ternera *con tomate, variado de lechuga y manzana asada* 5,00 €

Migas *con huevo frito, jamón templado y uvas* 5,50 €

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

Tapa premiada concurso de pinchos de Tres Cantos 2012 6,50 €

En Plato Hondo

Salmorejo *con pasas, piñones y jamón, con helado de Aove* 13,50 €

Arroz frito con confit de pato *con frutos del bosque y albahaca* 14,50 €

Risotto *con el "rey del bosque", piruleta de pecorino y alioli trufado* 14,50 €

Arroz meloso con carabineros y sepia (25', mínimo 2 personas, precio por persona) 20,50 €



Desde el Puerto

Lonja diaria <i>(todos los pescados se cocinan braseados al horno)</i>	S/M
Kokotxas de bacalao al pil pil	26,80 €
Tartar de atún <i>con cremoso de aguacate y sinfonía de mojes</i>	25,50 €
Bacalao confitado <i>con muselina de bearnesa, huevas de arenque y algas wakame</i>	22,50 €
Marmita de tacos de bacalao <i>con tomate, albahaca y puerro frito</i>	16,50 €
Lomo de merluza <i>braseada al horno con refrito de ajos</i>	19,50 €
Lomo de bacalao <i>braseado al horno con refrito de ajos</i>	21,50 €
Delicias de merluza <i>a la romana con sinfonía de colores</i>	19,50 €

Valles y Montañas

A las brasas de carbón ecológico

Las carnes a la brasa van acompañadas de nuestro mojo y mostaza

Churrasquito de cebón <i>trinchado</i>	16,50 €
Entrecot de ternera <i>trinchado o entero, al gusto</i>	19,50 €
Churrasco de lomo de ternera <i>trinchado o entero, al gusto</i>	21,50 €
Solomillo de vacuno mayor	21,50 €

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

Otras especialidades

Pollito coquelet <i>de corral, asado con nuestra marinada de tomillo y miel</i>	16,50 €
Albóndigas de Rabo de toro <i>con patatas encontradas y crujiente de chicharrones</i>	17,50 €
Puntas de solomillo <i>de ternera salteadas al ajillo con patatas paja</i>	19,00 €
Chuletillas de lechal <i>sobre rescoldo de patatas fritas</i>	19,50 €
Steak tartar <i>con yema, sazonado con nuestra ruta de las especias</i>	22,50 €
Entrecot al roquefort <i>con aires a bajo monte de la Provenza</i>	21,50 €
Solomillo al foie <i>con hongos salteados al "Quita Penas" y brisura de trufa</i>	23,50 €

Especial para los más Pequeños

Macarrones a la boloñesa	8,50 €
Palomitas de pollo con salsa de tomate	9,50 €