



Ensaladas de la Huerta

Aguacate con langostinos y mango en dos texturas *con carpacho 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 ají-bosque, frutos secos y taquitos de jamón ibérico*

Pimientos asados con ventresca *con nuestro aliño tradicional*

Para Compartir y no Discutir

Ensaladilla rusa by "Francachela"

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

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

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

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

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

Ferreros de morcilla *con arrope de azahar, pomelo y avellanas*

Buñuelos de bacalao *con alioli de piquillo y jengibre*

Alcachofas *con habitas, foie fresco, reducción de vino abocado y cortezuelas de jamón*

Terrina de foie al Armagnac *con almíbar 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

Pucherito de callos a la madrileña con garbanzos

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*) (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

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

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

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

Montadito de rabas con alioli de anchoas

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

Sopa castellana con huevo escalfado

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)



Valles y Montañas

Carnes originarias de España

- Cochinillo confitado *a baja temperatura al sarmiento*
- 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 brisura 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 crujiente de chicharrones*

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

Desde el Puerto

- Tartar de atún *con cremoso de aguacate y sinfonía de mojes*
- Merluza rellena *de txangurro a la marinera con alioli de plancton*
- Bacalao confitado *con muselina de bearnesa, huevas de arenque y algas wakame*
- 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*
- Lomo de bacalao *braseado al horno con refrito de ajos*
- Delicias de merluza *a la romana con sinfonía de colores*

Postres

- Crepe cremoso *de plátano con chocolate y carpacho de piña*
- Tarta de manzana *hecha al momento con helado de pistacho*
- Milhojas rellenas *de nata y crema de avellana*
- Tiramisú
- Coulant de chocolate *con helado de vainilla*
- Tarta de queso *con almíbar de frutos del bosque*
- Sorbete de limón-limón
- Tarrina Häagen-Dazs *(cookies con vainilla o chocolate)*