



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

Ensaladilla rusa by "Francachela"

Aguacate con langostinos y mango en dos texturas

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

Vergel de trocadero y corral

pollo braseado, roquefort, cebolla confitada, bacon crujiente y nuestra vinagreta de anchoas y mostaza

Perdiz escabechada

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

Espinacas con virutas de mousse de pato

con fresas, 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

Cucuruchos rellenos de txangurro

sobre crema de carabineros (2ud. / 4ud.)

Pulpo sobre cremoso de patata

con crujiente de jamón ibérico

Salteado de boletus

con jamón ibérico y gambones

Bocados de queso de cabra

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

Bombones de jamón ibérico

en témpura con salmorejo y tierra de frutos secos

Caprichos de salmón ahumado

con guacamole y crema de yogur al eneldo (4ud. / 8ud.)

Ferreros de morcilla

con arrope de azahar, pomelo y avellanas (4ud. / 8ud.)

Anchoas con denominación

con "caviars" de tomate, balsámico, lima y limón 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)

Pastel de cebolla

con salsa de camembert, lluvia de pesto y galletas de parmesano



El Escondite del Foie

Terrina de foie al Armagnac

con almíbar de escaramujo y pasas ahogadas en moscatel

Foie gras a la plancha

con manzana caramelizada, frutos del bosque, jugo de Oporto y terminado al carbón de encina

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, trufa o chipirones (5 ud. / 8 ud.)

Degustación de croquetas

jamón ibérico, trufa y chipirones (4 de cada)

Tortilla de bacalao

con su pochada de pimientos verdes y cebolla

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, boletus, salmorejo y reducción de Oporto

Torta ibérica

con Jamón ibérico y salmorejo

Torta mixta

con Jamón ibérico, salmorejo y queso "Pastor de Miraflores"



Nuestros Pinchos más Populares

Tricantino

pan de brioche con mejillones y patatas fritas

Tartar de guacamole

con langostino y crujientes de maíz

Alegría Mediterránea

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

Tosta de solomillo ibérico

al Pedro Ximenez y cebolla caramelizada

Tosta de foie fresco templado

con manzana asada y jalea de higos

Tosta de delicias de merluza

con ali oli suave de ajo negro

“Pepito” de solomillo de ternera

con pimiento verde frito y tomate cherry confitado

Duo de mini hamburguesas ibéricas

una con cebolla confitada y otra con manzana caramelizada

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

Pulpo escondido

puré de tubérculo con Idiazábal, pan de especias, trufa y aceite de pimentón

Tapa premiada en el concurso “Tapeando al Norte de Madrid” Tres Cantos 2012

En Plato Hondo de Temporada

Salmorejo con pasas, piñones y jamón, con helado de Aove

Arroces Melosos

(Mínimo 2 personas, precio por persona)

Arroz meloso con carabineros y sepia

Arroz con boletus, jamón ibérico y pato confitado



Desde el Puerto

Lonja Diaria

Todos los pescados de la lonja diaria se cocinan braseados al horno con sofrito de ajo y guindilla

Kokotxas de bacalao al pil pil

Bacalao "Francachela"

con salmorejo, pimientos asados, manjares de arenque y algas wakame

Tartar de atún

con cremoso de aguacate y sinfonía de mojes

Fritos de carrillera de rape

en témpura, acompañados de alioli de miel de caña

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

Pollo coquelet, *asado a nuestra manera*

Albóndigas de rabo de toro *con patatas encontradas y crujiente de chicharrones*

Chuletillas de lechal *sobre rescoldo de patatas fritas*

Steak tartar *con yema, sazonado con nuestra ruta de las especias*

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

