

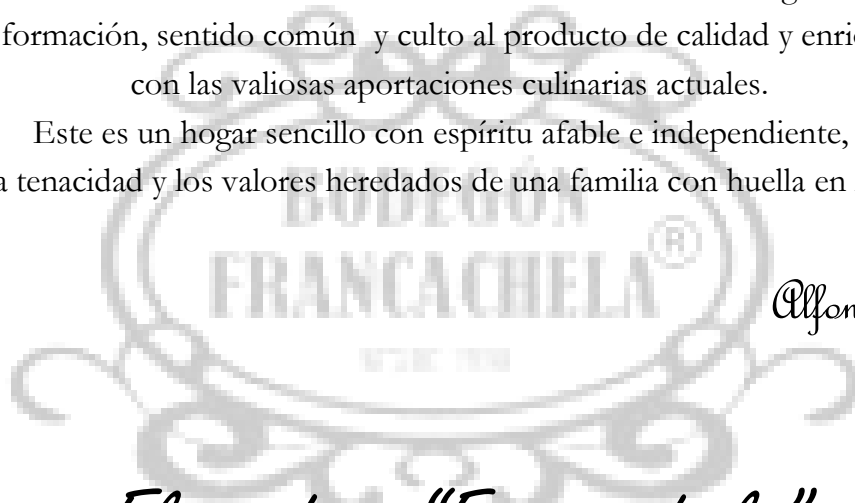


## *Nuestro Bodegón*

### *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.



## *Nuestras Ensaladas*

**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*

**Pimientos asados con ventresca**

*y nuestro aliño tradicional con crujiente de puerro*

**Perdiz escabechada**

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

## *Para Compartir y no Discutir*

**Jamón ibérico de bellota del Valle de los Pedroches**

*acompañado de chapatina tostada y tomate recién rallado*

**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 y jugo de Oporto*

**Mollejitas de lechal**

*a la plancha con nuestro ajo-perejil*

**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 (2ud. / 4ud.)*

**Ferreros de morcilla**

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

**Anchoas con denominación**

*con "caviars" de tomate, balsámico y lima-limón (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*



## *Un Quiño a lo Castizo*

Pucherito de callos

*a la madrileña con garbanzos*

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 croqueta

*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 Capricho de Goya*

Torta ibérica

*con Jamón ibérico y salmorejo*

Torta mixta

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



## *Nuestros Pinchos más Populares*

**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**

*rebozadas de manera tradicional sobre mayonesa*

**“Pepito” de solomillo de ternera**

*con pimiento verde frito, tomate cherry confitado y crujiente de puerro*

**Dúo de baby 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*

## *En Plato Hondo de Temporada*

**Salmorejo**

*con helado de parmesano y crujiente de ibérico*

**Risotto**

*con boletus y galleta de queso*

**Arroz meloso**

*con bogavante y sepia (Mínimo 2 personas, precio por persona)*



## Desde el Puerto

Kokotxas de bacalao al pil pil

Tartar de atún

*con cremoso de aguacate y sinfonía de mojes*

Delicias de merluza *rebozadas de manera tradicional*

### **Pregunte por nuestra Lonja diaria**

*Todos los pescados de la lonja diaria se cocinan a gusto del cliente o como sugerencia, braseados al horno con sofrito de ajo y guindilla*

## 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: patatas fritas, verduras de temporada o ensalada verde*

### **Otras especialidades**

Costillar de ibérico *asado lentamente y glaseado con nuestra salsa casera*

Albóndigas de rabo de toro *con patatas encontradas*

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

Espaguetis a la boloñesa

Palomitas de pollo con salsa de tomate