



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 Guiso 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.)

Croquetas mixtas

jamón ibérico y trufa (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