



Francachela en casa



Pedidos para llevar

10% de descuento en carta



Ensaladas de la Huerta

	Ración
Aguacate con langostinos y mango en dos texturas <i>con carpacho 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</i>	14,50 €

Para Compartir y no Discutir

Ensaladilla rusa by "Francachela"	10,50 €
Bocados de queso de cabra a la plancha con chispitas de bacon y cebolla confitada	13,50 €
Salteado de setas con compota de peras y vieiras con ajoaceite	19,50 €
Anchoas con denominación, con caviar de tomate y balsámico y pan brioche	3,50 €
Bombones de jamón ibérico en témpura con salmorejo y tierra de frutos secos	13,50 €
Cucuruchos rellenos de txangurro sobre crema de carabineros	16,50 €
Ferreros de morcilla con arropo de azahar, pomelo y avellanas	11,50 €
Buñuelos de bacalao con alioli de piquillo y jengibre	12,50 €
Alcachofas con habitas, foie fresco, reducción de vino abocado y cortezuelas de jamón	14,50 €
Terrina de foie al Armagnac con almíbar de escaramujo y pasas ahogadas en moscatel	16,50 €
Habitas baby salteadas con jamón ibérico y huevos de codorniz	14,00 €
Crocantes de pollo con muesly de cereales y salsa de mostaza y miel	9,50 €
Pastel de cebolla con salsa de camembert, lluvia de pesto y galleta de parmesano	11,50 €

Un Quiño a lo Castizo

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



Las Tortas en Pan de Aceite

Se recomienda una para cuatro personas

Nuestra torta "Francachela"

<i>Combinación de queso fundido, setas con salmorejo y reducción de Oporto</i>	15,50 €
Torta ibérica con Jamón ibérico, salmorejo con o sin alcaparras dulzonas	15,50 €
Torta mixta con Jamón ibérico, salmorejo y queso "Pastor de Miraflores"	14,50 €

Pinchos

<i>Marinera rosquilla con ensaladilla rusa y anchoa</i>	2,00 €
<i>Tricantino pan de brioche con mejillones y patatas fritas</i>	3,50 €
<i>Tartar de guacamole con langostino y nachos</i>	5,00 €
<i>Tosta de jamón ibérico con salmorejo, pimiento verde y ajos confitados</i>	5,00 €
<i>Alegría Mediterránea entre panes tostados con jamón ibérico, huevo frito y puerro crujiente</i>	5,50 €
<i>Tosta de foie fresco templado con manzana asada y jalea de higos</i>	6,00 €
<i>Tosta de solomillo ibérico con adorno de mostaza y cebolla caramelizada</i>	5,50 €
<i>Hojaldre con chipirón sobre verde de hortalizas y crema de anchoas</i>	6,00 €
<i>Tosta de delicias de merluza sobre alioli de ajo negro</i>	6,00 €
<i>"Pepito" de solomillo de ternera con pimiento verde</i>	7,50 €
<i>Mini hamburguesa de ternera con tomate y variado de lechuga y manzana asada</i>	5,00 €
<i>Montadito de rabas con alioli de anchoas</i>	6,00 €
<i>Migas con huevo frito, jamón templado y uvas</i>	5,50 €
<i>Huevo frito con foie fresco, tartufata y chupito de vino dulce</i>	
<i>Tapa premiada concurso de pinchos de Tres Cantos 2012</i>	6,50 €

En Plato Hondo

<i>Sopa castellana con huevo escalfado</i>	12,50 €
<i>Arroz frito con confit de pato con frutos del bosque y albahaca</i>	14,50 €
<i>Risotto con el "rey del bosque", piruleta de pecorino y alioli trufado</i>	14,50 €
<i>Arroz meloso con carabineros y sepia (25', mínimo 2 personas, precio por persona)</i>	20,50 €



Valles y Montañas

Carnes originarias de España

Steak tartar <i>con yema, sazonado con nuestra ruta de las especias</i>	22,50 €
Solomillo al foie <i>con hongos salteados al "Quita Penas" y brisura de trufa</i>	23,50 €
Entrecot al roquefort <i>con aires a bajo monte de la Provenza</i>	21,50 €
Puntas de solomillo <i>de ternera al ajillo con patatas paja</i>	19,00 €
Albóndigas de Rabo de toro <i>con patatas encontradas y crujiente de chicharrones</i>	17,50 €

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 <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 €

Desde el Puerto

Tartar de atún <i>con cremoso de aguacate y sinfonía de mojes</i>	25,50 €
Merluza rellena <i>de txangurro a la marinera con alioli de plancton</i>	25,00 €
Bacalao confitado <i>con muselina de bearnesa, huevas de arenque y algas wakame</i>	22,50 €
Chipirones <i>a la plancha con cebolla confitada</i>	16,00 €
Marmita de tacos de bacalao <i>con tomate, albahaca y puerro frito</i>	16,00 €
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 €

Especial para los más Pequeños

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