



Francachela en casa



Pedidos para llevar

10% de descuento en carta



Ensaladas de la Huerta

Ensaladilla rusa by "Francachela"	10,90
Aguacate con langostinos y mango en dos texturas <i>con daditos de piña, aderezada con pesto de salmón ahumado y fruta de la pasión</i>	17,90
Perdiz escabechada <i>con vinagreta de soja, maíz, pasas, piñones y manzana asada</i>	14,90
Pimientos asados con ventresca <i>con nuestro aliño tradicional de cebolletas encurtidas</i>	14,90

Para Compartir y no Discutir

Jamón ibérico de bellota del Valle de los Pedroches <i>acompañado de chapatina tostada y tomate recién rallado</i>	26,50
Terrina de foie al Armagnac <i>con almíbar de escaramujo y pasas ahogadas en moscatel</i>	16,90
Foie gras a la plancha <i>con manzana caramelizada, frutos del bosque y jugo de Oporto</i>	19,50
Revuelto con trufa y foie <i>con cake de pastel del frutas</i>	15,90
Puerros asados a baja temperatura con gambones al ajillo (4ud.) <i>sal negra y salsa romesco</i>	17,50
Bocados de queso de cabra <i>a la plancha con crispis de bacon y cebolla confitada (4ud. / 8ud.)</i>	13,90
Bombones de jamón ibérico <i>en témpura con salmorejo y tierra de frutos secos</i>	13,90
Caprichos de salmón ahumado <i>con guacamole y crema de yogur al eneldo (2ud. / 4ud.)</i>	16,90
Ferreros de morcilla <i>con arropo de azahar, pomelo y avellanas (4ud. / 8ud.)</i>	11,90
Anchoas con denominación <i>con "caviars" de tomate, balsámico y lima-limón (unidad)</i>	3,50
Alcachofa confitada <i>con habitas, foie fresco y reducción de vino abocado (unidad)</i>	4,90
Alcachofa confitada <i>a la plancha con aroma al ajillo (unidad)</i>	3,90
Pastel de cebolla <i>con salsa de camembert, lluvia de pesto y galletas de parmesano</i>	11,90

Sugerencia del día para compartir

Pregúntenos

I.V.A Incluido



Un Quiño a lo Castizo

Pucherito de callos <i>a la madrileña con garbanzos</i>	13,90
Patatas bravas del Madrid antiguo	9,90
Torrezno "Francachela"	11,80
Morcilla de arroz <i>coronada con huevos de codorniz y patatas paja</i>	10,80
Croquetas caseras <i>jamón ibérico, trufa o chipirones (5 ud. / 8 ud.)</i>	10,50
Degustación de croqueta <i>jamón ibérico, trufa y chipirones (4 de cada)</i>	15,00
Tortilla de bacalao <i>con su pochada de pimientos verdes y cebolla</i>	11,50
Huevos estrellados <i>con lascas de jamón ibérico</i>	13,90

Las Tortas en Pan de Aceite

Se recomienda una para cuatro personas

Nuestra torta "Francachela" <i>combinación de queso fundido, boletus, salmorejo y reducción de Capricho de Goya</i>	15,90
Torta ibérica <i>con Jamón ibérico y salmorejo</i>	15,90
Torta mixta <i>con Jamón ibérico, salmorejo y queso "Pastor de Miraflores"</i>	14,90

Nuestros Pinchos más Populares

Tortilla de gallinero <i>con chips de patata, cebolla confitada, york y queso</i>	4,60
Tricantino <i>pan de brioche con mejillones, patatas chips de remolacha y pesto del chef</i>	3,60
Tartar de guacamole <i>con langostino y crujientes de maíz</i>	5,10
Alegría Mediterránea <i>entre panes tostados con jamón ibérico, huevo frito y puerro crujiente</i>	5,60
Tosta de solomillo ibérico <i>al Pedro Ximenez y cebolla caramelizada</i>	5,60
Tosta de foie fresco templado <i>con manzana asada y jalea de higos</i>	6,10
Tosta de delicias de merluza <i>rebozadas de manera tradicional sobre mayonesa</i>	6,10
“Pepito” de solomillo de ternera <i>con pimiento verde frito, tomate cherry confitado y crujiente de puerro</i>	7,60
Dúo de baby hamburguesas ibéricas <i>una con cebolla confitada y otra con manzana caramelizada</i>	6,60
Migas <i>con huevo frito, jamón templado y uvas</i>	5,90
Huevo frito con foie fresco, tartufata y chupito de vino dulce <i>Tapa premiada concurso de pinchos de Tres Cantos 2012</i>	6,60

En Plato Hondo de Temporada

Salmorejo <i>con helado de parmesano y crujiente de ibérico</i>	13,50
Risotto <i>con boletus y galleta de queso</i>	16,90
Arroz meloso <i>con bogavante y sepia (Mínimo 2 personas, precio por persona)</i>	22,90



Desde el Puerto

Kokotxas de bacalao al pil pil	26,90
Tartar de atún <i>con cremoso de aguacate y sinfonía de mojes</i>	25,90
Delicias de merluza <i>rebozadas de manera tradicional</i>	19,90

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 <i>trinchado</i>	16,90
Entrecot de ternera <i>trinchado o entero, al gusto</i>	19,90
Churrasco de lomo de ternera <i>trinchado o entero, al gusto</i>	21,90
Solomillo de vacuno mayor	21,90

Guarnición a elegir: patatas fritas, verduras de temporada o ensalada verde

Otras especialidades

Costillar de ibérico <i>asado lentamente y glaseado con nuestra salsa casera</i>	16,90
Albóndigas de rabo de toro <i>con patatas encontradas</i>	17,90
Chuletillas de lechal <i>sobre rescoldo de patatas fritas</i>	19,90
Steak tartar <i>con yema, sazonado con nuestra ruta de las especias</i>	22,90
Solomillo al foie <i>con hongos salteados al "Quita Penas" y brisura de trufa</i>	23,90

Especial para los más Pequeños

Espaguetis a la boloñesa	9,90
Palomitas de pollo con salsa de tomate	9,90