



Para su Celebración

2020

Nuestro equipo de trabajo pone a su disposición una selección de menús representativos de nuestra cuidada cocina, ofreciéndoles la posibilidad de crear su propio menú de forma personalizada.

Agradecemos el interés mostrado en el Restaurante Bodegón Francachela y quedamos a su disposición para cualquier información adicional que requiera, así como para estudiar personalmente todos los detalles de este evento tan especial.

Atentamente

El equipo Francachela



Menú Alcaravea

Entrada para todos

Tartar de guacamole con langostino y salsa de anchoas

Para Compartir

(Un plato para cada cuatro personas aprox.)

Ensaladilla rusa con la receta del chef, anchoas y manzana caramelizada

Bombones de jamón ibérico en témpura con salmorejo y tierra de frutos secos

Pastel de cebolla con salsa caliente de camembert y galleta de parmesano

Segundos

Bacalao confitado con muselina de bearnesa y huevas de arenque

y

Churrasquito de cebón a la parrilla con patatas asadas y verduras salteadas

Postre

Milhojas de crema y nata con frutos del bosque y alcaravea

Bebidas

Vino tinto Lagar de Eizaga Rv. D.O Rioja,

Vino blanco Lagar del Rey D.O Rueda, Verdejo

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Un espumoso muy especial para brindar

Café ó Infusiones

32,50 € I.V.A. incluido



Menú Canela

Entrada para todos

Milhojas de foie con manzana caramelizada y salsa de arándanos

Para Compartir

(Un plato para cada cuatro personas aprox.)

Salteado de setas con compota de peras y vieiras con ajoaceite

Revuelto de morcilla con pasas y piñones

Buñuelos de bacalao sobre pan de gambas, alioli de piquillo y jengibre

Segundos

Chipirones a la plancha con cebolla confitada
y

Entrecot al roquefort con aires de la Provenza

Postre

Coulant de chocolate helado cremoso de vainilla con canela y nueces

Bebidas

Vino tinto Lagar de Eizaga Rv. D.O Rioja,

Vino blanco Lagar del Rey D.O Rueda, Verdejo

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Un espumoso muy especial para brindar

Café ó Infusiones

36,50 € I.V.A. incluido



Menú Cardamomo

Entrada para todos

Crepes cremosos con escabeche de perdiz

Para Compartir

(Un plato para cada cuatro personas aprox.)

Alcachofas con habitas, foie fresco, reducción de vino abocado y cortezuelas de jamón

Ferreros de morcilla con arropo de azahar, pomelo y avellanas

Huevos estrellados con lascas de jamón ibérico

Segundos

Lubina braseada al horno con milhojas de verduras
y

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

Postre

Tarta de queso con almíbar de frutos del bosque al cardamomo

Bebidas

Vino tinto Lagar de Eizaga Rv. D.O Rioja,

Vino blanco Lagar del Rey D.O Rueda, Verdejo

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Un espumoso muy especial para brindar

Café ó Infusiones

45,50 € I.V.A. incluido



Menú Azafrán

Entrada para todos

Capuchino de foie, mouse de patata, huevo a baja temperatura y jugo de trufa

Para Compartir

(Un plato para cada cuatro personas aprox.)

Aguacate con langostinos, helado de mango y aliño de fruta de la pasión

Terrina de foie gras al Armagnac con almíbar de escaramujo y pasas ahogadas en moscatel

Arroz frito con confit de pato y salsa de frutos del bosque

Segundos

Merluza a baja temperatura con espuma de plancton
y

Solomillo a la mostaza con hongos salteados al “Quita Penas”

Postre

Tarta de manzana templada con crema de helado de avellana al azafrán

Bebidas

Vino tinto Lagar de Eizaga Rv. D.O Rioja,

Vino blanco Lagar del Rey D.O Rueda, Verdejo

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Un espumoso muy especial para brindar

Café ó Infusiones

55,50 € I.V.A. incluido



Menú Infantil

Entrada

Croquetas de jamón

Tosta de jamón

Chistorra

Segundo

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas

Bebidas

Refrescos

Aguas minerales

Zumos

15,50 € I.V.A. incluido