



Menú del día

Restaurante “La Fábrica”

Entrantes

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y antxoas marinadas.

Arroz cremos de espárragos trigueros y jamón Ibérico.

La clásica sopa de pescado.

Menestra de invierno con jamón y huevo poche.

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

Principal

Dos estilos de bacalao en uno (Pil- pil y ajoarriero).

Chipirones troceados en su tinta.

Rodaballo / Rape asado con patata rota y emulsión de su refrito
(3,00 € suplemento)

Tacos de entrecot asados con puré cremoso de patata y salsa de su jugo.

Jarrete de cordero asado con cremoso de boniato.

Postre

Tarta de queso horneada. / Nuestro tiramisú.

Tarta fina de manzana con helado de tatin.

Bizcocho fluido de chocolate (Pedir con antelación).

Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra y nueces.

Vinos

Tinto Crianza DO. Rioja / Blanco Verdejo DO. Rueda
Rosado DO. Navarra / Sidra

Precio: 30,00 € (Bebida Incluida)

El precio incluye ½ botella de vino / sidra por persona.
Tenemos platos especiales para vegetarianos y celíacos.

Taco del día

Taco de txuleta raza Simmental procedentes de Vacas del centro de Europa (Alemania, Polonia, Austria), seleccionadas y maduradas por carnicas Iruki.

Carne con gran sabor, equilibrio en la jugosidad y ternura.
Maduración de 25 - 30 días en cámara.

Aperitivo.

300 gr de taco de txuleta asado con patatas fritas, pimientos y ensalada verde.

Salsa a elegir: Queso, mostaza o carne.

Precio: 20,00 €

Bebidas y postre no incluido.

Menú para niños

Jamón Ibérico, mini croquetas y calamares

Filetes de entrecot o merluza rebozada con patatas fritas

Postre

Precio: 18,00 € (Bebida Incluida)

Precios con IVA

Horario Cocina

13:00 – 15:30

Lunes completo cerrado por descanso.

Teléfono 943 432110