



Nuestra propuesta gastronómica es una cocina mayormente ecológica, de producto de cercanía y sustentable.

Nuestra filosofía es acercar al visitante a la Tierra de Campos, que sienta el huerto en cada bocado y que se involucre por el respeto por el producto de la zona y del bienestar del animal.

Nuestros platos son elaborados con productos mayormente ecológicos y locales, fomentando así el comercio cercano y justo. Además, nos tomamos el tiempo necesario para elaborar cada uno de ellos con calidad y sabor de todos sus ingredientes.

Para garantizar el disfrute a todos nuestros clientes, pedimos que no usen tablets o dispositivos con volumen, ya que pueden molestar a otros comensales. En cualquier caso, solicitamos empleen cascos.

Generamos momentos que te hacen mejor.

## ALÉRGENOS



APIO/  
CELERY



CEREALES  
CON GLUTEN/  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS/  
CRUSTACEANS



HUEVO/  
EGG



PESCADO/  
FISH



ALTRAMUCES/  
LUPIN



LÁCTEOS/  
DAIRY



MOLUSCOS/  
MOLLUSCS



MOSTAZA/  
MUSTARD



FRUTOS  
SECOS/  
NUTS



SULFITOS/  
SULFITES



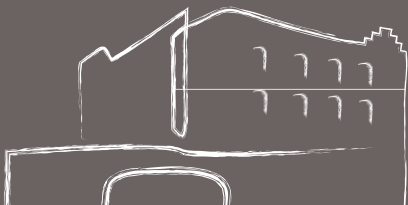
CACAHUETE/  
PEANUT



SÉSAMO/  
SESAME



SOJA/  
SOY



## CARTA

### ENTRANTES

Ajoblanco de melón cantaloupe, sardina ahumada y su aire  
(también disponible en versión vegetariana) **14,50€**



Tulipa de brotes tiernos y pichón de Tierra de Campos y  
vinagreta escabechada **18,50€**



Lingote de foie gras micuit, crujiente de miel y Pink Lady glaseada **22,50€**



Cilindro de tartar de corvina salvaje, mango y aguacate **19,80€**



Habitas salteadas, espuma de patata trufada y  
huevos poché **22,00€**

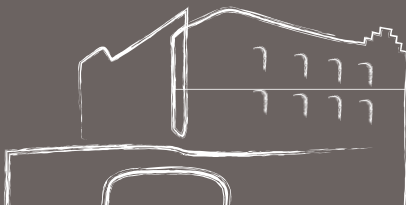


Vieras braseadas, perlas de hinojo y huevas de arenque **21,00€**



Burrata, tomate concasse, semiesfera de pimiento asado y  
aguacate (opción vegetariana) **19,00€**





## CARTA

### PESCADOS

Mero braseado y gamba roja sobre velouté

25,90€



Galta de atún rojo y fondo marino

25,90€



Rape con langostino, almejas y crema de cigala

24,50€



Rodaballo, alcachofa y crema de puerros

25,50€



Trucha palentina, chop suey de verduritas y setas y toque de teriyaki

22,50€



*Bajo Reserva Previa (24h.)*

Arroz con Bogavante *(apto celiacos)*

32,00€

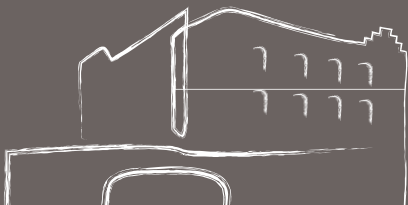


---

**Cubierto:** Incluye ración de pan artesanal y mantequilla salada (Pan blanco, pan de semillas)


2,50€












## CARTA




### CARNES

Lingote de manitas relleno de cebolleta y trufa **23,50€**  



Solomillo ecológico de vacuno, foie-gras y milhoja de patata y calabacín **29,50€**  
  

Suprema de pularda rellena de trompetas de la muerte en caldo corto y nido de pasta fresca **24,50€**  
 

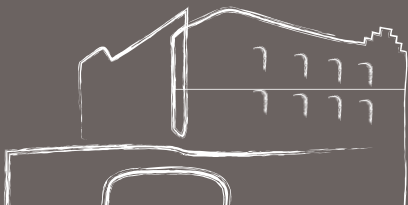
Carre de lechal churro a baja temperatura con patata confitada al tomillo y setas de temporada **28,50€**  
 

Pichón de tierra de campos , charlota glaseada y mini verduritas **29,50€**  
  

### OPCIÓN VEGETARIANA

Canelón de berenjena relleno de hummus **17,50€**  


Wok de tofu con verduritas salteadas **18,50€**  

## CARTA

### POSTRES

Isla flotante: Semiesfera de tres chocolates sobre crema de vainilla

**7,90€**



Tarta de queso La Fábrica: Tarta cremosa de queso con frutos rojos y physalis

**7,90€**



Aguacate La Fábrica: Mousse de cítrico y bizcocho bañado en Cointreau, cubierto de chocolate.

**7,90€**



Huevo La Fábrica: Mousse de chocolate blanco & coulis de mango

**7,90€**



Tarta Fraisier

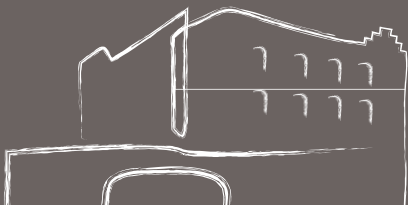
**7,90€**



Fruta fresca: Abanico de frutas de temporada con helado

**6,50€**





## MENÚ INFANTIL

21,00€ por niño (Hasta 11 años)

### ENTRANTES

**Crema de tomate:** Crema de tomate suave con un toque de nata o



**Ensaladilla:** Ensaladilla rusa casera



### PRINCIPALES

**Pasta de la casa:** Pasta fresca con pesto casero o salsa de tomate casera o



**Filete** de pollo de corral, empanado con patatas fritas  
( *opción solomillo ecológico con suplemento + 5€* )



### POSTRE

**Copita de helado con sus chuches**



*Incluye: 1 refresco*