

Bistrot e Bar a Vini / Artigianale, Diverso, Gentile e buono

Facebook & Instagram: @fabricanomada

fabrica0nomada@gmail.com



Cucina aperta tutta la giornata

Apertura:

Da Martedì a Sabato, dalle 13:00 alle 00:30

Prenotazioni: 611 428 406

www.fabricanomada.es

"Una autentica casa viaggiatora, con cucina e bancone diversi, prendendoci cura di voi, TUTTA LA GIORNATA"

Adoriamo condividere con voi elaborazioni fatte in casa, soprattutto del sud-ovest europeo, ciò nonostante, potete trovare in questo menu dei piatti d'altre parti del mondo, comparendo dei meticci e delle relazioni interculturali, che generano delle sinergie di sapori e possono risvegliare dei ricordi.

Amiamo arricchire la semplicità apparente del nostro menu. Facciamo tutto alla mano, come a casa, per far sì che ti faccia star bene come se fossi vicino al tuo focolare, però viaggiando un pò. Il concetto è di utilizzare dei prodotti freschi locali o nazionali, alcuni ecologici o sostenibili e importando fermentati dall'Italia o dalla Francia. Cerchiamo di creare uno spazio di benessere diverso, per scollegare e ricollegare con degli amici, con voi stessi o in famiglia, attorno un tavolo viaggiatore. Crediamo profondamente che per poter offrire un servizio di valore, è necessario prenderci cura di noi stessi, creando le condizioni adeguate per tutte le persone che lavorano in questo settore, così facendo, possiamo occuparci di voi con un sorriso ospitale che ci nasca dall'interno.

Inseguiamo la visione di una ospitalità o ristorazione del futuro, più salutare e sostenibile in tutti i sensi e per tutti i suoi fattori, che siamo interni e esterni.

@ecogastronómadas (Corpo locale, anima viaggiatora)



Opzione di fare Vegan



Opzione di fare vegetariano o naturalmente vegetariano



Opzione di fare senza glutine o naturalmente senza glutine

(Possiamo sempre ritrovare delle tracce di glutine, poiché facciamo dei impasti per la pasta all'uovo o la focaccia)

Carta dei Vini (20% di sconto da portare via)



La più parte dei nostri vini sono di piccoli produttori o di taglia media.

Proviamo ad avere dei vini bassi in solfuro e che rispettino l'equilibrio della natura. In carta abbiamo dei vini ecologici, biodinamici, sostenibili e naturali.

Il più importante per noi è che siano buoni e che ci facciano bene, avendo una varietà di gusti differenti, per far sì che ognuno trovi piacere.



Chiedete per i vini fuori carta e quelli al calice o guardate nella lavagna

Vini bianchi

botiglia

Petit Caus 2021. Xarel lo, Macabeo, Chardonnay y Chenin Blanc.
Penedès (BIO)

22,5

(Espressivo, fresco ed equilibrato. Carne rossa, pasta e pollo)

Manzanilla Maruja. Palomino. *DO Manzanilla Sanlúcar de Barrameda*

23

(Fresco, salino, minerale. *Tutti tipi di piatti*)

Gentil Hugel 2019. Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner,
Pinot gris y Muscat. *Alsace*

24,5

(Fresco, leggero, fruttato ed elegante. *Pesce marinato*)

Michel Lynch Nature Blanc 2021.

Sauvignon blanc y sémillon. *Bordeaux (Ecologico)*

26

(Secco, leggero e agrumi. *aperitivi, tacos e risotto*)

Ostal Cazes 2021. Chardonnay. *Pays d'Oc (Sostenibile)*

22,5

(Aromatico, complesso e fresco. *Pasta, legumi e pollo*)

Pepe Mendoza 2021. Moscatel, Macabeo y Airén.

Alicante (Ecologico)

27

(Fresco, amabile ed aromatico. *Risotti, affumicato e legumi*)

Algueira Brandan 2021. Godello. *Ribeira Sacra*

30

(Fresco, con carattere e equilibrato. *Aperitivi, riso e formaggio*)

Rodolphe Demougeot Chardonnay. *Bourgogne (Biodinámico)*

44

(Equilibrato, botte e potente. *Pasta, Pesce e frutti di mare*)

Jean-Marc Brocard 2022, Grand Vin de Bourgogne. Chardonnay.
Chablis (Biodinamico)

35

(Equilibrato, Fresco e minerale. *Aperitivi, pesce grasso e formaggio*)

Julien Brocard 7 Lieux Les Plantes 2021. Chardonnay. *Petit Chablis (Biodinamico)* 45
(Fresco, aromatico, intenso e minerale. Frutti di mare e pesce)

Spumanti e rosato

Champagne André Clouet Silver Brut Nature Grand Cru. Pinot Noir 54
(Aromatico, intenso e persistente. aperitivo, porco e frutti di mare)

Champagne Claude Cazals Carte d'Or Brut Nature Grand Cru. Chardonnay 62
(Secco, equilibrato e saporito. aperitivo, formaggio e dolce)

Posecco Valdo Bio. Glera. Veneto *(BIO)* 24,5
(Armonioso, secco e salino . Aperitivo, pesce e risotti)

L'Ostal Cazes Rosé. Syrah y Garnacha. *Pays D'Oc, Languedoc* 22,5
(Secco, leggero ed equilibrato. Pasta, aperitivi e pesce)

Sidra "Cidre de Fouesnant. Manoir du Kinkiz". Bretagne 18
(Equilibrata, mela fresca e nocciole. Aperitivi, pasta e pesto)

Vino rosso

El Castro de Valtuille 2021. Mencía. *El Bierzo* 19,5
(Frutti rossi maturi con delle note balsamiche. Anatra, legumi e formaggio)

Almuvedre 2021. Monastrel. Alicante *(Ecologico)* 19,5
(Strutturato, intenso e fruttato. Salumi e aperitivi)

Michel Lynch Nature 2021. Merlot. *Bordeaux (Ecologico)* 25,5
(Complesso, aromatico e vellutato. Aperitivi, Carne, salumi e formaggi)

13 Cántaros Nicolás 2021. Tempranillo. *Cigales (Castilla y León)* 22,5
(Frutti rossi e neri e quercia. Vitello, agnello e pollo)

Las cabañuelas 2020. Garnacha. *DO Cebreros* 24,5
(Frutti rossi, speziato e quercia. Pasta, vitello e pollo)

HAUTE CÔTE DE FRUIT. Malbec. Cahors *(Biodinamico)* 27
(Frutti rossi e neri et terroso. Vitello, agnello e pollo)

Domaine des Ouled Thaleb. Syrah. *Maroc* 29
(Equilibrato e speziato. Tacos, parmiggiana ed anatra)

La cuvée du chat 2020. Gamay. *Beaujolais (Naturale)* 29
(Equilibrato, setoso, intenso e croccante. Pasta, carne e formaggio)

Châteaux Villa Bel-Air 2016. Merlot, Cabernet-sauvignon y Cabernet franc. <i>Bordeaux</i> (Complesso, cremoso, florale ed agrumi. <i>Carne, salumi e formaggio</i>)	36
Chinon Vieilles Vignes 2017. Cabernet Franc. <i>Chinon Loire ("sostenibile")</i> (Equilibrato, intenso e con note minerali. <i>Pasta, Carne</i>)	36
Foradori 2019. Teroldego. <i>Dolomitti (Biodynamico)</i> (Equilibrato, fresco, amabile. <i>Vitello, pasta ed agnello</i>)	37
Ridge East Bench 2019. Zinfandel. <i>California (Ecologico)</i> (Intenso, balsamico ed equilibrato. <i>Vitello, agnello e pollo</i>)	70



Carta di birre



Alla spina

Mahou 5* (0,33 L)	3,5
Mahou 5* (Pint 0,50 L)	4,5
Michelada	4,5

Birre in bottiglia (20% sconto d'asporto)

La birra della casa "Mileches" Pale Ale	5
Mahou Tostada 00 (00 Alcol)	3,5
Ocean Beer 00 (Artigianale senza Alcol) 100% Profits Ocean	4,5
Alhambra 1925 Reserva ("una verde")	3,5
Messina "ai cristalli di sale" (Sicilian de 0,5 L)	5,5
Nevada "Bock" Amber Lager (Artigianale Locale)	5
Nevada "Blondy" Lager Helles Bock (Artigianale Locale)	5
 Nature Pils Nómada (Ecologica gluten-free)	4,5
 Petricor IPA Nómada (Gluten-free)	5
La Gavach "Taram Taram" Ambar American Ale (Ecologica - Granada)	5
La Gavach "Zurbagan" IPA (Ecologica - Granada)	5,5
La Gavach "Vagalame" New England IPA (Ecologica - Granada)	5,5
La Gavach "Al garagar" Imperial Stout (Ecologica - Granada)	5,5
Ocean Beer Lager. (Artigianale) 100% Profits for the Ocean	4,5

Vermuts e vini d'estate



Vermout rosso "Domingo" Oggi potrebbe essere Domenica...	4,5
Vermout rosso Petroni	5
Vermout rosso Lustau	5

Vermut Blanco Petroni 5

Vino d'estate con soda o Lemon soda	3,5
Vino d'estate con soda o Lemon soda e Vermut	4,5

Sangría fatta in casa 4,5

Senza alcohol

Cocacola Original, Zero o Light 3
Fanta d'arancia o limone 3
Mare Rosso (Bitter) 3
Appletiser 3,5
Tónica Royal Bliss 3,5
Schweppes senza zucchero 3,5
Acquarius di Limone 3,5
Lemon nestea senza zucchero 3,5
Tonic Fever-Tree 4,5
Soda "La Casera" 2,5

Succhi et milkshakes

Minute-Maid Ananas o Pesca 3
cioccolato Puleva 3
Cacao 100% con latte fresco 2,5

Acqua

Lanjarón Cristal de 0,5 L 2,5
Lanjarón Cristal de 1 L 3
Vichy Catalán (Acqua frizzante) 3,5

Café et infusi

Café espresso 1,5
Café lungo (Espresso ed acqua calda) 1,5
Café doppio 2,5
Café macchiato (Latte fresco o avena) 1,5
Café au lait (Latte fresco o avena) 2
Café Shakerato 4,5
"Carajillo" con Whisky o Baileys 2,5
Infuso o nomade tè 2
(Noir, green tea, moringa e stevia en feuilles, organic camomilla o bereber miscela)

Cócktails

Aperol / Campari o Cynar Spritz	7
Nonino Spritz (Aperitivo senza aditivi con prosecco e soda)	8
Negroni	7
Americano	7
Mojito cubano	7
Caipirinha brasiliana	7
Vozka ou Whisky "Sour"	7
Margarita	7
Cocktail de stagione (Chiedici)	8

Drinks

Drinks simple	7
Con fever-tree (+ 1,00 €)	
Pacharan Baines Etiqueta Oro	6

Rhum Premium

Cacique 500	8
Ron Botrán	8

Vozkas Premium

Grey Goose	9
------------	---













Gin Premium

Citrus dry Gin Nevada Spirits (Fondón - Almería)	8
Martin Millers	8
Citadelle	8
Gin Roku Japanese	8
G´Vine	9




































Whiskys Premium

Jhonny Walker BlackLabel	8
Chivas Regal 12 ans	8

**Con le mani, per sentirci di nuovo un po' dei bambini
(Perfetto d'asporto)**

		Arepa venezuelana 		9 / 8 / 7
		(Confit d'anatra, cipollina, scamorza affumicata / Porco o agnello / Veggie)		
		Hamburger di vitello "salva-mascelle" 	   	15
		(Brioche, vitello, scamorza, cetriolino, radicchio, salsa "algerina" et patatine)		
		Tacos "Romagnoli" di carne	  	18
		(4 unità, 2 porco et 2 agnello con tortillas di piadina) (opzione veggie)		
		Piatto con 2 unità di tacos		12
		Extra taco per aggiungere ai piatti di 4 unità		5

**Da condividere al centro del tavolo...
o come dice Antonella, per te o per me...**

		Aperitivo Nomada     		23
		(Mortadella, Speck, Formaggio, paté, sottaceti e frutta con ricotta)		
		Omelette   		9,5
		(verdure di stagione, formaggio ed insalata)		
		Parmigiana di melanzane	  	14
		(Melanzane locali con sugo al pomodoro, scamorza et parmigiano)		
		Insalata di stagione (Chiedetici)		14
		Carpaccio di pesce spada		16
		(Pesce affumicato, barbabietola, maionese, aneto e sottaceti)		
		Vitello Tonnato   		18
		(Carne di vitello con emulsione di tonno e sottaceti)		
		Salumi	 	14
		(Speck affumicato del Trentino e Mortadella di Bologna)		
		Formaggi 		14
		(italiani, francesi o spagnoli)		
		Tagliolini carbonara	   	15
		(Pasta fatta in casa all'uovo, crema d'uovo, guanciale e formaggio)		
		Entrecôte con patatine e la nostra salsa béarnaise 		23
		Dai un'occhiata alla lavagna per i cicchetti, le bruschette ed i piatti del giorno		

Servizio di pane



1,5 / persona

Per i bimbi meno avventurosi

Pasta con sugo di pomodoro della mamma



8,5

"Cotoletta" con patatine



9,5

Un po di dolce per continuare a chiacchierare



Fruta di stagione

4,5



Torta al cioccolato



6



Newyork cheesecake al forno



6



Tiramisù

6

Allergeni



GLUTINE



CROSTACI



PESCE



UOVA



ARACHIDI



SOIA



LATTICINI



FRUTTA SECCA



SEDANO



MOSTARDA



SESAMO



SOLFITI



LUPINI



MOLLUSCHI