

# Bistrot et Bar à vin / Artisanal, Différent, Aimable et Délicieux

Facebook & Instagram: @fabricanomada

fabrica0nomada@gmail.com



Cuisine et service en continu

Ouverture:

Du Mardi au Samedi, dès 13h à 1h

Réservation: 611 42 84 06

[www.fabricanomada.es](http://www.fabricanomada.es)

"Une authentique maison voyageuse, avec une cuisine et un comptoir différents, prenant soin de vous, TOUTE LA JOURNÉE"

Nous aimons partager avec vous des produits faits maison , principalement issus du sud-ouest européen. Cependant, des mets issus d'autres parties du monde peuvent s'infiltrer dans cette carte, créant des mélanges et des connexions interculturelles qui, peut-être réveillent des souvenirs et développent des saveurs synergiques. Le fait d'enrichir l'apparente simplicité nous amuse. Nous faisons tout comme si l'on était à la maison, pour que vous vous sentiez un peu comme chez vous mais aussi pour vous faire un peu voyager. Nous utilisons pour la plupart des produits frais locaux ou nationaux, quelques-uns bio, durables, et nous vous amenons des produits fermentés d'origine française ou italienne. Le concept est d'utiliser des produits d'ici avec des idées d'ailleurs, comme si vous les prépariez à la maison.

Nous cherchons à créer un endroit de bien-être différent pour vous déconnecter ou reconnecter avec vous amis, en solitude ou en famille autour d'une table voyageuse. Nous sommes intimement convaincus que pour être capables d'offrir un service de qualité, il est nécessaire que nous assumions nos responsabilités en donnant à tous ceux qui travaillent dans ce secteur d'excellentes conditions qui leur permettront de prendre soin de vous avec un sourire hospitalier qui vient de l'intérieur.

@ecogastronómadas (Corps local et âme voyageuse)



Option vegan



Option végétarien ou plat végétarien par nature



Option Gluten-free ou naturellement sans gluten

(mais il peut toutefois y avoir des traces de gluten étant donné que nous fabriquons des pâtes fraîches sur place).

## Carte de Vins (20% de réduction à emporter)



La plupart de vins que nous vous proposons proviennent de petits ou moyens producteurs qui ont des techniques différentes de traitement de la vigne..

Nous essayons d'avoir des vins avec peu de sulfites et qui respectent l'équilibre de la nature. Nous avons des vins durables, bio, biodynamiques et nature.

L'important pour nous c'est qu'ils aient bon goût et qu'ils vous fassent du bien, et nous vous offrons une variété pour que tout le monde puisse trouver son style de vin.



Demandez nous les vins du moment, les vins au verre ou jetez un coup d'oeil sur l'ardoise

### Vins blancs

bouteille

<b>Petit Caus 2021. Xarel lo, Macabeo, Chardonnay y Chenin Blanc. Penedès (BIO)</b>	22,5
(Expressif, frais et équilibré. Viande rouge, pâtes & volaille)	
<b>Manzanilla Maruja. Palomino. DO Manzanilla Sanlúcar de Barrameda</b>	23
(Frais, salin, minéral. Tous types de mets)	
<b>Gentil Hugel 2019. Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner, Pinot gris et Muscat. Alsace</b>	24,5
(Frais, léger, avec des notes fruitées et élégantes. Poisson marinée)	
<b>Michel Lynch Nature Blanc 2021.</b>	26
Sauvignon blanc y sémillon. Bordeaux (BIO)	
(Sec, léger et citrique. Amuse-gueule, tacos et risotto)	
<b>Ostal Cazes 2021. Chardonnay. Pays d'Oc (Durable)</b>	22,5
(Aromatique, complexe et frais. Pâtes, légumes, volaille)	
<b>Pepe Mendoza 2021. Moscatel, Macabeo y Airén. Alicante (BIO)</b>	27
(Frais, aimable et aromatique. Risotti, fumée et légumes)	
<b>Algueira Brandan 2021. Godello. Ribeira Sacra</b>	30
(Frais, avec du caractère et rond. Amuse-gueule, riz et fromage)	
<b>Rodolphe Demougeot Chardonnay. Bourgogne (Biodinámico)</b>	44
(équilibré, barriqué et puissant. Pâtes, Poisson et fruits de mer)	
<b>Jean-Marc Brocard 2022, Grand Vin de Bourgogne. Chardonnay. Chablis (Biodinamico)</b>	35
(équilibré, Frais et minéraux. Amuse-gueule, poisson gras et fromage)	
<b>Julien Brocard 7 Lieux Les Plantes 2021. Chardonnay. Petit Chablis (Biodynamique)</b>	45
(Frais, aromatique, intense et minéral. Fruits de mer et poisson)	

## Avec des bulles et vin rosé

<b>Champagne André Clouet Silver Brut Nature Grand Cru.</b> Pinot Noir (Aromatique, intense et persistant. Amuse-gueule, porc et fruit de mer)	54
<b>Champagne Claude Cazals Brut Nature Grand Cru.</b> Chardonnay (Sec, équilibré et savoureux. Amuse-gueule, Fromage et du sucré)	62
<b>Posecco Valdo Bio.</b> Glera. Veneto (BIO) (Harmonieux, sec et salin . Amuse-gueule, poisson & risotti)	24,50 €
<b>L'Ostal Cazes Rosé.</b> Syrah y Garnacha. Pays D'Oc, Languedoc (Sec, léger et équilibré. Pâtes, Amuse-gueule et poisson)	22,50 €
<b>Sidra "Cidre de Fouesnant. Manoir du Kinkiz".</b> Bretagne (Rond, pomme frais & noisette. Amuse-gueule, pâtes et pesto)	18

## Vin rouge

<b>El Castro de Valtuille 2021.</b> Mencía. El Bierzo (Fruits rouges mûrs avec des notes balsamiques. Canard, légumes et fromage)	19,5
<b>Almuvedre 2021. Monastrel.</b> Alicante (BIO) (Structuré, intense et fruité. Charcuterie et Amuse-gueule)	19,5
<b>Michel Lynch Nature 2021.</b> Merlot. Bordeaux (BIO) (Complexe, aromatique & soyeux. Amuse-gueule, Viande, charcuterie et fromage)	25,5
<b>13 Cántaros Nicolás 2021.</b> Tempranillo. Cigales (Castilla y León) (Fruits rouges et noirs et chêne. Boeuf, agneau et volaille)	22,5
<b>Las cabañuelas 2020.</b> Garnacha. DO Cebreiros (Fruits rouges, épicé et chêne. Pâtes, boeuf et volaille)	24,5
<b>HAUTE CÔTE DE FRUIT. Malbec.</b> Cahors (Biodynamique) (Fruits rouges et noirs et boueux. Boeuf, agneau et volaille)	27
<b>Domaine des Ouled Thaleb.</b> Syrah. Maroc (Rond, équilibré et épicé. Tacos, parmigiana et canard)	29
<b>La cuvée du chat 2020.</b> Gamay. Beaujolais (Vin Nature) (Équilibré, soyeux, intense et croquant. Pâtes, viande et fromage)	29
<b>Châteaux Villa Bel-Air 2016.</b> Merlot, Cabernet-sauvignon y Cabernet franc. Bordeaux (Complexe, crémeux, floral et citrique. Viande, charcuterie et fromage)	36
<b>Chinon Vieilles Vignes 2017.</b> Cabernet Franc. Chinon Loire ("raisonnée") (Rond, intense et équilibré avec des notes minérales. Pâtes , viandes)	36

<b>Foradori 2019. Teroldego. Dolomitti (Biodynamique)</b> (Rond, frais & équilibré. <i>Boeuf, pâtes et agneau</i> )	37
<b>Ridge East Bench 2019. Zinfandel. California (BIO)</b> (Intense, balsamique et rond. <i>Boeuf, agneau et volaille</i> )	70

## Menu des bières



### Pression

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

### Bière en bouteille (20% réduction à emporter)

La bière maison "Mileches" Pale Ale	5
Mahou Tostada 00 (00 Alcool)	3,5
Ocean Beer 00 ( <b>Artisanal sans Alcool</b> ) 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 (Artisanal Local)	5
Nevada "Blondy" Lager Helles Bock (Artisanal Local)	5
 Nature Pils Nómada (BIO gluten-free)	4,5
 Petricor IPA Nómada (Gluten-free)	5
La Gavach "Taram Taram" Ambar American Ale (BIO - Granada)	5
La Gavach "Zurbagan" IPA (BIO - Granada)	5,5
La Gavach "Vagalame" New England IPA (BIO - Granada)	5,5
La Gavach "Al garagar" Imperial Stout (BIO - Granada)	5,5
Ocean Beer Lager. (Artisanal) 100% Profits for the Ocean	4,5

### Vermouth et vins d'été



Vermouth rouge "Domingo" Aujourd'hui peut être Dimanche...	4,5
Vermouth rouge Petroni	5
Vermouth rouge Lustau	5

Vermut Blanc Petroni 5

Vin d'été avec soda ou Lemon soda	3,5
Vin d'été avec soda ou Lemon soda et Vermut	4,5

Sangría maison 4,5

## Sans alcool

Cocacola Original, Zéro ou Light 3  
Fanta de Orange ou citron 3  
Mare Rosso (Bitter) 3  
Appletiser 3,5  
Tónica Royal Bliss 3,5  
Schweppes no sugar 3,5  
Acquarius de Limón 3,5  
Lemon nestea no sugar 3,5  
Tónic Fever-Tree 4,5  
Soda "La Casera" 2,5

## Jus et milkshakes

Minute-Maid Ananas or Pêche 3  
Chocolat Puleva 3  
Cacao 100% avec du lait frais 2,5

## Eau

Lanjarón Cristal de 0,5 L 2,5  
Lanjarón Cristal de 1 L 3  
Vichy Catalán (Eau pétillant) 3,5

## Cafés et thé

Café espresso 1,5  
Café allongé (Espresso et eau chaude) 1,5  
Café doppio 2,5  
Café macchiato (Lait frais ou avoine) 1,5  
Café au lait (Lait frais ou avoine) 2  
Café Shakerato 4,5  
"Carajillo" avec Whisky ou Baileys 2,5  
Tisane or nomad tea 2  
(Noir, thé vert, moringa et stevia en feuilles, camomille ou mélange berbère)



## **Cocktails**

Aperol / Campari ou Cynar Spritz	7
Nonino Spritz (Aperitif sans additifs avec prosecco et soda)	8
Negroni	7
Americano	7
Mojito cubain	7
Caipirinha brésilienne	7
Vozka ou Whisky "Sour"	7
Margarita	7
Cocktail de saison (Demandez-nous)	8

## **Drinks**

Drinks (boissons) simples	7
Avec fever-tree (+ 1,00 €)	

## **Rhum Premium**

Cacique 500	8
Ron Botrán	8
Flor de caña 12 años	9

## **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**

Johnny Walker Black Label	8
Chivas Regal 12 ans	8

**Avec les mains, pour se sentir un peu gamins  
(Parfait pour emporter à la maison)**






		Arepa vénézuélienne 		9 / 8 / 7
		(Confit de canard, ciboulette, scamorza fromage / Porc ou agneau / Veggie)		
		Burguer de veau "sauve-mâchoire" 	   	15
		(Brioche, steak haché, scamorza, cornichon, radis, sauce "algerienne" et pommes de terre maison)		
		Tacos "Romagnoli" de viande	  	18
		(4 unités, 2 porc et 2 agneau avec piadina tortillas) (option veggie)		
		Plat avec 2 unités de tacos		12
		Extra taco pour ajouter au plat de 4 unités		5

**À partager au centre de la table...  
o comme le dit Antonella, je ne partage pas, c'est pour toi ou pour moi...**



		Amuse-gueule Nomade     		23
		(Mortadella, Speck, Fromages, pâté, légumes pickled et des fruits avec Ricotta)		
		Omelette   		9,5
		(Légumes, fromages et salade)		
		Parmigiana d'aubergines   		14
		(Millefeuille de aubergines locales avec sauce tomate, scamorza et parmigiano regiano ou Grana Padano)		
		Salade saison (Demandez-nous)		14
		Carpaccio d'espadon		16
		(Espadon fumé, betterave, mayonnaise, aneth & pickles)		
		Vitello Tonnato   		18
		(Viande de veau, sauce de bonito et pickles)		
		Charcuterie  		14
		(Speck fumée du Trentino et Mortadella de Bologne)		
		Planche de fromages 		14
		(italian, français ou espagnols)		
		Tagliolini carbonara    		15
		(Pâtes aux oeufs, crème d'oeuf, guanciale & fromage italiens)		
		Entrecôte avec des pommes de terre maison et notre sauce béarnaise 		23
		"Cicchetti" (petits plats) et tartines du jour (jette un coup d'oeil à l'ardoise) Spécialités hors carte (jetez un coup d'oeil sur l'ardoise)		
		Service du pain 		1,5 / personne



## Pour les gamins moins aventureux

Des pâtes avec sauce tomate de la mamma	 	8,5
"Cotoletta" blanc de poulet pané avec des pommes de terre maison	  	9,5

## Gourmandises pour continuer à bavarder

  Fruits de saison		4,5
  Gâteau au chocolat	  	6
 Cheesecake Newyork au four	  	6
 Tiramisù	   	6

## Allergènes

