



¿Te quieres venir con nosotros a comer a mi pueblo de Italia o a Bordeaux donde hemos vivido 5 años y donde nos hemos conocido Fran y yo?

Mi pueblo se llama Meldola, está cerca de Bologna, la meca de la pasta fresca al huevo, donde madres y abuelas siguen haciendo a mano a diario. Los padres y abuelos No, ellos se dedican a estar fuera con el "trattorini" en el campo y dando a probar el vino artesano Moffa Podere Sovrani.

Nos encantaría, pero actualmente vivimos y trabajamos aquí en Almerimar, y todavía no nos hemos inventado una manera de acogerlos a todos. Además es muy probable que si cruzáis la puerta de mi casa, Nicola os ponga a trabajar en la viña, o Anna a cerrar "Cappeletti" a mano uno a uno con Antonella, chiquititos chiquititos como le gustan a Nicola.

En casa de mi familia en Italia, ¡hay que currar!

También nos encantaría acompañaros por los bares de vinos o restaurantes caseros (Bistrots) de Bordeaux, y disfrutar del "Dolce far niente", que en realidad, se les da mucho mejor allí en Francia que en Italia, al menos en la región de la que vengo, donde se le da mucha importancia al trabajo. De momento el departamento de I+D de la Fábrica Nómada tampoco ha encontrado una solución a este deseo que tenemos.

En 2019 lo mejor que se nos ocurrió para acompañaros en este viaje fue abrir un pequeño bistrot italofrancés, y algunos años más tarde, aquí seguimos cortando pasta fresca a cuchillo y trayendo vinos artesanales, principalmente Italianos, Franceses y Españoles. No te esperes encontrar los vinos habituales servidos en copón de cateto. Si buscas ese tipo de cosas y postures, igual Fábrica Nómada no es para ti y no estás preparado para viajar a comer a "Fondini".

CÓCTELES

Aperol, Campari o Cynar Spritz _ 7

Negroni o Americano _ 8

Arehucas Old fashioned _ 8

Caipirinha estilo brasileña _ 8

Vodka, Whisky o Bourbon Sour _ 8

Margarita de tequila infusionado con romero _ 8

Lionel Richy (Ron, malibú y piña) _ 8

Mojito estilo cubano _ 8

CERVEZAS

La cerveza de la Fábrica Nómada “Mileches” Pale Ale _ 5

Cerveza Menabrea artesanal 00 _ 4

Menabrea Bionda Lager (Biella | Italia) _ 4

Nevada La Trapi estilo Belga Trapense Simple (Fondón) _ 5

Nevada Bock Lager tostada (Fondón) _ 5

Botellín Estrella Galicia (Sin Gluten) _ 3

VERMOUTHS

Vermut Lustau _ 5,5

Vermú Petroni Vermello _ 5

Vermú Petroni Branco _ 5

Vermouth Berto Rosso da travail _ 5

PICOTEO

Grab a bite

Huevo Nómada (Nuestra versión de los oeufs Bénédicte) _ 7
Nomade Egg (Our version of the oeufs Bénédicte)

Gilda Nómada _ 4,5

Tosta de paté Casero de Hígado de pollo _ 5
Homemade Pâté from chicken liver toast

Tosta de boquerones (a la Italiana) y mermelada picantilla _ 5
Anchovies (Italian style) with spicy jam toast

Tosta de lomo de Orza con mermelada casera _ 6
Pork loin (Olive oil preserved) with homemade jam toast

Tosta de vitello Tonnato Vitello Tonnato toast _ 6

QUESO Y CHARCUTERÍA

Cheese & cold meats:

Aperitivo Nómada (Fiambres, Quesos, paté casero, lomo de orza y encurtidos) _ 24
Nómade Appetizer Mix (Cold meats, cheese, homemade pâté, pork loin & Pickles)

Tabla de Charcutería artesana italiana Italian craft cold meats _ 15

Tabla de quesos artesanales Craft cheeses _ 19,5

Media tabla de quesos artesanales _ 14
Half dish of craft cheeses

"Cicchetti" de Mortadella o Parmigiano Reggiano 24 meses (platillo) _ 5
Small dish of cold meats or cheese

Servicio de pan de masa madre de @pananima por persona _ 1,5
Sourdough Bread Service from @pananima for each person

SANDWICHERÍA / Sandwich Bar

Bikini de pato con queso Taleggio Bikini sandwich with duck and Taleggio cheese _ 12

Focaccia de alcachofas, burrata y setas shitake _ 12

Focaccia with artichokes, burrata and shiitake mushrooms

Sandwich de Porchetta artesanal con queso Raclette y Mayo de Perejil _ 14

Porchetta Sandwich with Raclette cheese & Persil Mayonnaise

Bikini de jamón cocido trufado y queso Brie trufado _ 15

Bikini sandwich with truffle ham & truffle Brie cheese

Hamburguesa Nómada con salsa Algerienne y patatas _ 15

Beef Nomade Burguer with algerienne sauce & potatoes

DA CONDIVIDERE / To share

Burrata con tomate de temporada y anchoas del Cantábrico _ 18

Burrata with seasonal tomato & Cantábrico anchovies

Carpaccio de Persimon, hinojo, aguacate, fresas y lomo de bonito ahumado _ 16,5

Papaya Carpaccio with fennel bulb, avocado, strawberries & smoked bonito loin

Omelette con merluza, calabacín y parmigiano Hake, courgette and parmigiano Omelette _ 14

Risotto de Gamba roja y salicornia Red shrimps and samphire Risotto _ 21

Pastas frescas al huevo de Alice de la semana _ (Mirar en la pizarra)

Alice's Egg fresh Pasta of the week _ (look the board)

Vitello Tonnato (Receta tradicional mare e monti de ternera italiana) _ 18

Vitello Tonnato (Italian mare e monti dish)

Tacos Italian Style (Dos de cordero y dos de cerdo) _ 18

Tacos Italian Style (two of pork & two of lamb)

Presa Ibérica de bellota con patatas Iberian pork shoulder steak with potatoes _ 26

Entrecote de ternera con patatas Veal entrêcote with potatoes _ 25

DESSERTS

Tarta de chocolate negro _ 6
Black chocolate cake

Newyork cheesecake al horno _ 6,5
Newyork cheesecake on the oven

Tiramisù con Panettone de @panánima _ 7,5
Tiramisù with Craft Panettone

Coulant de pistacho Pistachio coulant _ 7

Fruta de temporada Seasonal fruit _ 6

*** Para acompañar, va perfecto el café shakerato, el vino de oporto o el vino moscatel**

ALERGIAS / Allergy

Comunícanos si sufres de alguna alergia, ¡estaremos muy atentos!

Tell us if you suffer some allergy, ¡We'll take care of!



Gluten Crustáceos. Pescado Huevos. Cacahuets. Soja. Lácteos Frutos Cítricos Cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos. Altramuces Moluscos

Grazie!

Merci !

¡Muchas gracias!

De Miércoles a Domingo
Horarios actualizados en Google Maps
(Cocina abierta Non-Stop hasta las 23:00)

Reservas por teléfono al 611 42 84 06
o en nuestra web www.fabricanomada.es

¿Has disfrutado de tu visita?
Ayúdanos compartiendo tu experiencia:



VINI ITALIANI

Bianchi

Gavi di Rovereto di Nicola Bergaglio | Cortese (Piemonte / Sostenibile) _ 27

Talò del Salento | Verdeca (Puglia) _ 26

Agriverde Passerina Bio Natum | Passerina (Abruzzo / Biológico) _ 24 / 4

Bianco Alice La Colombera | Malvasia e Moscato (Piemonte / Sostenibile) _ 26

Edda San Marzano | Chardonnay (Puglia) _ 35

Rossi

Agriverde Montepulciano Bio Natum | Montepulciano d'Abruzzo (Biológico) _ 24 / 4

Cà Rugate Rio Albo | Corvina Veronese e Rondinella (Valpolicella DOC / Sostenibile) _ 30

Barbera d'Asti "Pian Scorrone" | Barbera (Piemonte / Sostenibile) _ 26

Etna "Rosso Ciauria" | Nerello Mascalese (Sicilia / Sostenibile) _ 37

Nebbiolo Langhe Principiano | Nebbiolo (Langhe Nebbiolo / Sostenibile) _ 38

Elisabetta Foradori | Teroldego rotaliano (Dolomitas / Biodinámico) _ 40

Rosso di Montalcino Col D'Orcia | Sangiovese Toscana (Toscana / Biológico) _ 37

VINS FRANÇAIS

Bulles

Champagne André Clouet Silver Brut Nature | Pinot Noir (Grand Cru) _ 56

Champagne Claude Cazals Carte d'Or Brut nature | Chardonnay (Grand Cru) _ 65

Blancs

Michel Lynch Nature Blanc | Sauvignon Blanc y semillón (Bordeaux / bio) _ 30 / 5

Domaine de la Pépière | Melon de Bourgogne (Loire nantais / Biodinámico) _ 32

Hugel Gentil | Silvaner, Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling (Alsace) _ 26

Rouges

Michel Lynch Nature Rouge | Merlot (Bordeaux / bio) _ 28 / 4,5

Chateau Villa Bel-Air | Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc (Bordeaux Graves) _ 37

Philippe Alliet Vieilles Vignes | Cabernet Franc (Loire Chinon / Durable) _ 42

Domaine Manuel Olivier Bourgogne | Pinot Noir (Bourgogne / Durable) _ 37

Domaine des Lises Equinox Crozes-Hermitage | Syrah (Rhône / bio) _ 40

Marcel Lapierre Cuvée MMXXIV | Gamay (Beaujolais / biodinámico) _ 65

VINOS INTERNACIONALES

Quinta do Mourão San Leonardo Ruby | Touriga nacional, touriga franca, tinta roriz (Oporto) _ 30 / 4,5

Domaine des Ouled Thaleb Tandem | Syrah (Marruecos) _ 34

VINOS ESPAÑOLES

Espumosos - Oloroso - Dulce

Cava Colet Traditional Brut Natu | Macabeo e Xarel-lo (Penedés / bio) _ 30 / 6

Manzanilla Maruja | Palomino (San Lucar de Barrameda) _ 23 / 3,5

Moscatel Oro Collantes | Moscatel (Cadiz) _ 28 / 4

Blanco

Viña Cartín “Canicas” | Albariño (Rias Baixas) _ 26 / 4,7

Pepe Mendoza | Moscatel, macabeo y airén (Alicante / Ecológico) _ 27

L'Enclos de Peralba Les Camades | Garnacha Blanca (Penedès) _ 36

Quinda da Muradella Alanda | Doña Blanca, Godello y Treixadura (Monterrei) _ 46

Viña de Martin Os Pasàs - L. Anxo | Treixadura, Albariño, Torrontes y Lado (Ribeiro) _ 40

Tinto

Artuke | Tempranillo y Viura (Rioja) _ 23 / 4

Miguel Merino Viñas Jóvenes | Tempranillo, graciano y garnacha (Rioja) _ 31

Guímaro Finca Meixeman | Mencía (Ribeira Sacra) _ 43

Boticario de Silos Andrés Sptièn | Tempranillo, Garnacha, Mencía (Arlanza) _ 39

Xanledo Viñedo Do Gabian | Caiño y Brancellao (Ribeiro) _ 40

A Torna dos Pasàs Luis Anxo | Brancellao, Caiño Longo y Ferrol (Ribeiro) _ 42

Mas Alta “Els Pics” | Garnacha y Cariñena (Priorat) _ 34