



Somos Alice y Fran, nos conocimos en 2019 entre bistrots y viñedos en Bordeaux. Yo vengo de la cosmopolita Madrid y medio de Dalías, mientras que Alice de la autenticidad de las colinas de la región de Bologna, ambos llegamos a Francia por nuestro interés en la gastronomía y la buena mesa. Vivimos allí 5 años, y después decidimos volver al sol con una idea en mente.

En 2020 nos pusimos a transformar este espacio en frente de los barquitos del puerto de Almerimar en un lugar donde poder contaros nuestro viaje, donde cada bocado fuese un paseo entre los viñedos italianos y cada brindis un recorrido por la buena mesa de los bistrots franceses.

Ya han pasado 6 años desde que abrimos este espacio diferente y en este tiempo también ha llegado a nuestras vidas Lucio, nuestro bebé, al que le hablamos en italiano, y que se ríe extrañado cuando le contamos cuentos en francés, te lo podrás encontrar a veces jugando con las cestas de las patatas y las cebollas. Somos muy afortunados de estar rodeados de un equipo maravilloso que estará encantado de acogerte con cercanía y ponertelo fácil para comer y beber rico.

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 _ 9

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

La Gavach Siduri estilo belga (Granada) _ 5,5

Nevada Bock Lager tostada (Fondón) _ 5

La Gavach IPA indian pale ale (Granada) _ 5,5

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
Nomade 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 _ 12

Bikini sandwich with duck and Taleggio cheese _ 12

Focaccia de alcachofas, burrata y setas shitake _ 14

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

Hamburguesa Nómada con salsa Algerienne y patatas _ 15

Beef Nomade Burger 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 papaya, hinojo, aguacate, fresas y lomo de bonito ahumado _ 16,5

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

Omelette con merluza, setas silvestres y parmigiano _ 16

Hake, wild mushrooms and parmigiano Omelette _ 16

Risotto de ajo de oso silvestre y ricotta de cabra wild bear garlic and goat ricotta 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)

PiadiTacos (Dos de cordero y dos de cerdo) _ 21

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

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

Entrecote de ternera con patatas Veal entrêcote with potatoes _ 27

DESSERTS

Tarta de chocolate negro _ 6
Black chocolate cake

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

Crema mascarpone con toque al café _ 6,5
Coffee Mascarpone cream

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

Comunicanos 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 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

Rodolphe Demougeot Cot d'Or | Chardonnay (Bourgogne) _ 43

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

René Bouvier | Pinot Noir (Bourgogne / Durable) _ 45

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

VINOS INTERNACIONALES

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

Meknes Alain Graillet "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

Celler Pardas "Rupestris" | Xarel·lo y Malvasia (Cataluña) _ 26 / 4,5

Suertes del Marques "Trenzado" | Listan Blanco (Tenerife) _ 37

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) _ 24 / 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