

MALAGUETA (APA) LIGERA / REFRESCANTE / MEDIA GRADUACIÓN / NOTAS CÍTRICAS Y AFRUTADAS

SESSION PREGUNTA POR EL ESTILO QUE TENEMOS ¡HOY! / ENTRE 3,5% Y 5% ALC.

MARIDAJES

TRIGO SIN FILTRAR / MEDIA-BAJA GRADUACIÓN / NOTAS AFRUTADAS

IPA INTENSO AMARGOR / MEDIA-ALTA GRADUACIÓN / MUY AROMÁTICA

STRONG ALE CUERPO INTENSO / MEDIA-ALTA GRADUACIÓN / NOTAS A CARAMELO Y FRUTOS SECOS

EMPECEMOS COMPARTIENDO

HUMMUS DE GARBANZOS AHUMADOS Y PIMENTÓN DE LA VERA CON CRUDITÉS DE VERDURAS CHICKPEA HUMMUS WITH DE LA VERA PAPRIKA AND VEGGIES	8,5€
NUESTRAS BRAVAS, AHUMADAS Y PICANTONAS OUR OWN SMOKED AND SPICY BRAVAS	6,5€
POLLO CRUJIENTE ESTILO KENTUCKY MARINADO EN CC IPA CON SWEET CHILI KENTUCKY FRIED CHICKEN IPA MARINATED WITH SWEET CHILI SAUCE	9€
NACHOS TEX-MEX, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, QUESO FUNDIDO, CREMA AGRIA, PICO DE GALLO Y JALAPEÑOS TEX-MEX NACHOS, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, CHEDDAR CHEESE, SOUR CREAM, PICO DE GALLO AND JALAPEÑOS	9,5€
TABLA DE MIX DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES NATIONAL AND INTERNATIONAL MIX CHEESE PLATTER	14€
EMPANADA DE CARNE ASADA CON CEBOLLETAS TIERNAS Y SCAMORZA AHUMADA / UD ROASTED BEEF PATTY WITH TENDER SPRING ONIONS AND SMOKED SCAMORZA	3€
EMPANADA DE TOMATE SEMI DRY, PROVOLONE Y MOZZARELLA, CEBOLLA CARAMELO Y PESTO DE ALBAHACA / UD SEMIDRIED TOMATO PATTY WITH PROVOLONE, MOZZARELLA, CANDIED ONION AND BASIL PESTO	3€
ROLLITOS DE LANGOSTINOS AL AJILLO CON VERDURAS Y MAHONESA DE TOMATE Y ALBAHACA / 6 UDS KINGPRAWN ROLLS WITH GARLIC, VEGGIES AND BASIL&TOMATO MAYO	9€
CROQUETAS CREMOSAS DE BOLETUS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO AZUL DANÉS / 8 UDS CREAMY BOLETUS CROQUETTES WITH CANDIED ONION AND DANISH BLUE CHEESE	9€
CROQUETAS CREMOSAS DE POLLO AL CURRY DE FRUTAS Y ALIOLI DE CILANTRO / 8 UDS CREAMY CHICKEN CROQUETTES WITH FRUIT CURRY AND CORIANDER ALIOLI	9€

*SOLICITA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS AL PERSONAL DE SALA / IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE ASK FOR OUR SPECIAL MENU

*SERVICIO DE PAN: 0,50€ / BREAD SERVICE: 0,50€

ENTRE PANES ANDA EL JUEGO

LA FÁBRICA Tenera dry aged con queso de cabra, cebolla caramelizada al PX y mahonesa de kimchee, lollo verde y tomate. Dry aged beef burger with goat cheese, PX caramelized onion, green lollo lettuce, tomato and kimchee mayo.	10€	FABRI-VEGGIE Beyond meat, pepinillo agrídulce, tomate, cebolla morada, queso cheddar, lechuga romana y mahonesa de relish y mostaza. Beyond meat, pickles, tomato, red onion, cheddar, lettuce and mustard&relish sauce.	10€
IBÉRICA Carne de vaca rubia gallega en mollete con queso semi curado, jamón serrano, tomate, lollo verde y mahonesa de ajo frito. Rubia gallega beef in mollete (local bun), tomato, Serrano ham, green lollo lettuce and fried garlic mayo.	10€	AMERICANA Costilla deshilachada, mahonesa de su jugo, doble queso americano, cebolla caramelizada con BBQ, lollo verde y tomate. Pulled ribs, its juice mayo, double American cheese, candied onion with BBQ sauce, green lollo lettuce and tomato.	9,5€
		NORUEGA Hamburguesa de salmón asado con rúcula, aguacate, queso brie y salsa de yogur y albahaca. Roasted salmon burger with arugula, avocado, brie cheese and basil&yogur sauce.	9,5€

ENSALADAS

ENSALADA TEMPLADA DE PATO, BROTES TIERNOS, CHERRIES ASADOS, PIÑONES TOSTADOS Y VINAGRETA DE MÓDENA Y PERA DUCK LUKEWARM SALAD WITH BABY LEAF, ROASTED CHERRY TOMATOES, TOASTED PINENUTS AND PEAR&MÓDENA VINAIGRETTE	11€
ENSALADA DE QUESO DE CABRA FUNDIDO, RÚCULA, CANÓNIGOS, PASAS, NUECES Y DRESSING DE MOSTAZA MELTED GOAT CHEESE SALAD WITH ARUGULA, CORN SALAD, RAISINS, WALNUTS AND MUSTARD AND HONEY DRESSING	10,5€
NUESTRA ENSALADILLA RUSA CON BONITO Y ENCURTIDOS OUR OWN RUSSIAN SALAD WITH PICKLES	8,5€
ENSALADA DE BULGUR BULGUR, ACEITUNA KALAMATA, PEPINO, TOMATES CHERRY, CEBOLLA MORADA, TOMATE SEMI DRY Y VINAGRETA ACIDULADA DE LIMÓN Y CILANTRO BULGUR, KALAMATA OLIVE, CUCUMBER, CHERRY TOMATOES, RED ONION, SEMI DRIED TOMATO AND LEMON&CORIANDER VINAIGRETTE	10€

A LA BRASA

ROSADA EN TEMPURA DE ADOBILLO DE LA ABUELA Y ANDALUSIAN PALE ALE CON SALTEADO DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y AJETES TIERNOS KINGKLIP TEMPURA WITH HOMEMADE MARINADE & CC MALAGUETA WITH PIQUILLO PEPPERS SAUTÉED AND TENDER GARLIC	16€
SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE CHIPOTLE AHUMADO DULZÓN, PURÉ DE GUISANTES CREMOSO Y MINI MAZORCAS BAKED SALMON WITH SMOKED SWEET CHIPOTLE SAUCE, CREAMY PEA PURÉE AND BABY CORNCOBS	16€
PLUMA DE CERDO IBÉRICO MACERADA EN MISO BLANCO Y STRONG ALE, BIMIS ASADOS Y PIPAS DE GIRASOL IBERIAN PORK BONELESS FLANK, MARINATED IN WHITE MISO AND CC STRONG ALE, ROASTED BIMIS AND SUNFLOWER SEEDS	16€
COSTILLAR DE CERDO AL JOSPER CON COSTRA DE CHIMICHURRI CASERO Y PATATAS BABY AL HORNO JOSPER ROASTED PORK RIBS WITH HOMEMADE CHIMICHURRI AND BAKED BABY POTATOES	16€

DE AQUÍ PARA ALLÁ

BAO DE CERDO CHASHU, MAYONESA KEWPIE, PEPINO ENCURTIDO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE CHASHU PORK BAO BUN WITH KEWPIE MAYO, PICKLE CUCUMBER, RED ONION, CORIANDER AND AVOCADO	5€
WOK DE UDON GLASEADO CON SALSA DE OSTRAS, PAK CHOI, SETAS, BRÓCOLI Y LANGOSTINOS GLAZED UDON WOK WITH OYSTER SAUCE, PAK CHOI, MUSHROOMS, BROCCOLI AND KINGPRAWNS	15€
RISOTTO DE PATO TRUFADO, SCAMORZA AHUMADA, PORTOBELLOS Y CEBOLLETA COREANA TRUFFLED DUCK RISOTTO WITH SMOKED SCAMORZA, PORTOBELLO MUSHROOMS AND KOREAN SPRING ONION	16€
TATAKI DE SALMÓN MARINADO CON CREMA DE AGUACATE, ALMENDRA FRITA Y MANGO AGRIPICANTE MARINATED SALMON TATAKI WITH AVOCADO CREAM, FRIED ALMONDS AND SOUR&SPICY MANGO	14€

POSTRES

TARTA DE CERVEZA NEGRA, FROSTING DE QUESO, CANELA Y COULÍS DE LAMBIC DE CEREZA BLACK BEER CAKE WITH CHEESE FROSTING, CINNAMON AND CHERRY LAMBIC COULÍS	6€
BAKLAVA TURCA AVAINILLADA CON PISTACHOS Y NUECES Y HELADO DE YOGUR GRIEGO VANILLA TURKISH BAKLAVA WITH PISTACHIO , WALNUTS AND GREEK YOGURT ICE CREAM	7€
TARTA DE QUESO Y JENGIBRE CON ARÁNDANOS EN TEXTURAS CHEESE AND GINGER CAKE WITH TEXTURED BLUEBERRIES	6€
COPA DE MOUSSE DE CARAMELO, PLÁTANO CARAMELIZADO Y CRUMBLE DE ALMENDRA TOSTADA TOFFEE MOUSSE WITH CARAMELIZED BANANA AND TOASTED ALMOND CRUMBLE	6€
COOKIE GIGANTE DE CHOCOLATE CON HELADO DE GALLETA Y NUTELLA LÍQUIDA GREAT CHOCOLATE COOKIE WITH BISCUIT ICE CREAM AND LIQUID NUTELLA	6€

PARA LOS MÁS PEQUES

MINIHAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO EMMENTAL Y PATATAS FRITAS MINI BEEF BURGER WITH EMMENTAL CHEESE AND FRIES	5,5€
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRIES	7€
MACARRONES BOLOÑESA Y QUESITO RALLADO BOLOGNESE MACARONI WITH GRATED CHEESE	7€