

**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

|   |      |
|---|------|
| <b>HUMMUS DE CALABAZA ASADA, CANELA, SÉSAMO, QUESO FETA Y PIÑONES TOSTADOS</b><br>ROASTED PUMPKIN HUMMUS, CINNAMON, SESAME, FETA CHEESE AND TOASTED PINE NUTS   | 8,5€ |
| <b>NUESTRAS BRAVAS, AHUMADAS Y PICANTONAS</b> OUR OWN SMOKED AND SPICY BRAVAS   | 6,5€ |
| <b>POLLO CRUJIENTE ESTILO KENTUCKY MARINADO EN CC IPA CON SWEET CHILI</b><br>KENTUCKY FRIED CHICKEN IPA MARINATED WITH SWEET CHILI SAUCE  | 9€   |
| <b>NACHOS TEX-MEX, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, QUESO FUNDIDO, CREMA AGRIA, PICO DE GALLO Y JALAPEÑOS</b><br>TEX-MEX NACHOS, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, CHEDDAR CHEESE, SOUR CREAM, PICO DE GALLO AND JALAPEÑOS | 9,5€ |
| <b>TABLA DE MIX DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES</b> NATIONAL AND INTERNATIONAL MIX CHEESE PLATTER  | 14€  |
| <b>EMPANADA DE CARNE ASADA CON CEBOLLETAS TIERNAS Y SCAMORZA AHUMADA / UD</b><br>ROASTED BEEF PATTY WITH TENDER SPRING ONIONS AND SMOKED SCAMORZA   | 3€   |
| <b>EMPANADA DE TOMATE SEMI DRY, PROVOLONE Y MOZZARELLA, CEBOLLA CARAMELO Y PESTO DE ALBAHACA / UD</b><br>SEMIDRIED TOMATO PATTY WITH PROVOLONE, MOZZARELLA, CANDIED ONION AND BASIL PESTO                       | 3€   |
| <b>ROLLITOS DE LANGOSTINOS AL AJILLO CON VERDURAS Y MAHONESA DE TOMATE Y ALBAHACA / 8 UDS</b><br>KINGPRAWN ROLLS WITH GARLIC, VEGGIES AND BASIL&TOMATO MAYO   | 9€   |
| <b>CROQUETAS CREMOSAS DE MEJILLONES PICANTONES Y MAHONESA DE SU ESCABECHE / 8 UDS</b><br>CREAMY CROQUETTES OF SPICY MUSSELS AND MAYO FROM ITS PICKLED SAUCE / 8 PCS   | 9€   |
| <b>CROQUETAS CREMOSAS DE RABO DE TORO ESTOFADO Y ALIOLI DE SU JUGO Y AJO ASADO</b><br>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

|  |     |  |      |
|--|-----|--|------|
| <b>LA FÁBRICA</b><br>Tenera dry aged con queso de cabra, cebolla caramelizada al PX y mahonesa de kimchee, lollo verde y tomate.<br>Dry aged beef burger with goat cheese, PX caramelized onion, green lollo lettuce, tomato and kimchee mayo. | 10€ | <b>FABRI-VEGGIE</b><br>Beyond meat, pepinillo agrídulce, tomate, cebolla morada, queso cheddar, lechuga romana y mahonesa de relish y mostaza.<br>Beyond meat, pickles, tomato, red onion, cheddar, lettuce and mustard&relish sauce.                            | 10€  |
| <b>FABRI- DELIGHT</b><br>Tenera dry aged con queso gorgonzola, bacon crujiente, cebolla caramelizada, rúcula, tomate y mayotrufo.<br>Dry aged beef with gorgonzola cheese, crispy bacon, caramelized onion, arugula, tomato and truffle mayo.  | 10€ | <b>AMERICANA</b><br>Costilla deshilachada, mahonesa de su jugo, doble queso americano, cebolla caramelizada con BBQ, lollo verde y tomate.<br>Pulled ribs, its juice mayo, double American cheese, candied onion with BBQ sauce, green lollo lettuce and tomato. | 9,5€ |
|  |     | <b>CORRAL CHICKEN</b><br>Pechuga de pollo marinada crujiente con queso provolone fundido, tomate, lollo verde y ensalada coleslaw.<br>Crispy marinated chicken breast with melted provolone cheese, tomato, green lollo and coleslaw salad.                      | 9,5€ |

## ENSALADAS

|  |       |
|--|-------|
| <b>ENSALADA DE BROTES TIERNOS, QUESO AZUL DANÉS, PERA ASADA, CEBOLLA MORADA, CHERRIES Y VINAGRETA DE SIROPE DE ARCE</b> BABY LEAF SALAD, DANISH BLUE CHEESE, ROASTED PEAR, RED ONION, CHERRY TOMATOES AND MAPLE SYRUP VINAIGRETTE  | 10€   |
| <b>ENSALADA TEMPLADA DE RÚCULA Y CANÓNIGOS, AGUACATE ASADO, GAMBAS, PISTACHOS GARRAPIÑADOS Y VINAGRETA DE FRUTA DE LA PASIÓN</b> LUKEWARM ARUGULA AND CORN SALAD WITH ROASTED AVOCADO, PRAWNS, CANDIED PISTACHIOS AND PASSION FRUIT VINAIGRETTE  | 10,5€ |
| <b>NUESTRA ENSALADILLA RUSA CON BONITO Y ENCURTIDOS</b> OUR OWN RUSSIAN SALAD WITH PICKLES   | 8,5€  |
| <b>TABOULÉ A NUESTRA MANERA.</b><br>(SEMOLA DE TRIGO, PASAS, NUECES, PIPAS DE CALABAZA, ACEITUNA KALAMATA, LOMBARDA MACERADA, ARÁNDANOS SECOS Y VINAGRETA DE MANZANA<br>WHEAT SEMOLINA, RAISINS, WALNUTS, PUMPKIN SEEDS, KALAMATA OLIVES, MACERATED RED CABBAGE, DRIED CRANBERRIES AND APPLE VINAIGRETTE | 9€    |

## A LA BRASA

|  |     |
|--|-----|
| <b>ROSADA EN TEMPURA DE SHICHIMI TOGARASHI Y PALE ALE CON PATATAS BABY ASADAS CON HIERBAS PROVENZALES</b><br>KINGKLIP TEMPURA OF SHICHIMI TOGARASHI AND PALE ALE WITH BABY POTATOES ROASTED AND HERBES DE PROVENCE | 15€ |
| <b>LOMO DE BACALAO RUSTIDO CON SALSA TERIYAKI Y MISO, ARROZ JAZMÍN SALTEADO Y PACK CHOI</b><br>ROASTED COD FILLET WITH TERIYAKI AND MISO SAUCE, SAUTÉED JASMINE RICE AND PACK CHOI                                 | 16€ |
| <b>PLUMA DE CERDO IBÉRICO EN ADOBO Y STRONG, BIMIS SOASADOS, LIMA Y PIPAS DE CALABAZA</b><br>IBERIAN PORK PLUMA MARINATED WITH STRONG ALE, SEARED BIMIS, LIME AND PUMPKIN SEEDS                                    | 17€ |
| <b>COSTILLAR DE CERDO AL JOSPER CON COSTRA DE CHIMICHURRI CASERO Y PATATAS BABY AL HORNO</b><br>JOSPER ROASTED PORK RIBS WITH HOMEMADE CHIMICHURRI AND BAKED BABY POTATOES   | 17€ |

## DE AQUÍ PARA ALLÁ

|  |      |
|--|------|
| <b>BAO DE CERDO CHASHU, MAYONESA KEWPIE, PEPINO ENCURTIDO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE</b><br>CHASHU PORK BAO BUN WITH KEWPIE MAYO, PICKLE CUCUMBER, RED ONION, CORIANDER AND AVOCADO                          | 5,5€ |
| <b>WOK DE UDON GLASEADO CON SALSA YAKINIKU, POLLO DE CORRAL REBOZADO EN MAIZ FRITO Y PANKO Y MIX DE VERDURAS</b> UDON WOK GLAZED WITH YAKINIKU SAUCE, FREE-RANGE CHICKEN BATTERED IN FRIED CORN AND PANKO WITH VEGGIES | 15€  |
| <b>RISOTTO DE PATO TRUFADO, SCAMORZA AHUMADA, PORTOBELLOS Y CEBOLLETA COREANA</b><br>TRUFFLED DUCK RISOTTO WITH SMOKED SCAMORZA, PORTOBELLO MUSHROOMS AND KOREAN SPRING ONION  | 16€  |
| <b>TATAKI DE ATÚN ROJO, MAZAMORRA DE ALMENDRA TOSTADA, AGUACATE, PEPINO, SÉSAMO TOSTADO Y RABANITO</b> RED TUNA TATAKI, TOASTED ALMOND PORRIDGE, AVOCADO, CUCUMBER, TOASTED SESAME AND RADISH                          | 15€  |

## POSTRES

**MUERTE POR CHOCOLATE. (BIZCOCHO DE CHOCOLATE, ALMÍBAR DE CACAO, CREMOSO DE CHOCO-LECHE Y BLANCO CON INTERIOR DE CHOCO-NEGRO Y BAÑO CRUJIENTE)** 6€

DEATH BY CHOCOLATE (CHOCOLATE CAKE COCOA SYRUP, CREAMY CHOCOLATE-MILK & WHITE WITH CHOCOLATE-BLACK INTERIOR & A CRUNCHY BATH)

**LINGOTE DE MOUSSE DE CACAHUETE, TOFFEE, CROCANTE DE CACAHUETE Y CHOCO CON LECHE CON CHANTILLY DE CARAMELO** PEANUT MOUSSE INGOT, TOFFEE, MILK CHOCOLATE PEANUT CRUNCHY WITH CARAMEL CHANTILLY 6€

**BOLA DE COCO CON INTERIOR DE MANGO, CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO, BRILLO DE MANGO Y COCO CRUJIENTE** COCONUT BALL FILLED WITH MANGO, WHITE CHOCOLATE CRUNCH, MANGO GLITTER AND CRUNCHY COCONUT 6€

**COPA DE TIRAMISÚ A NUESTRA MANERA CON HELADO DE PLÁTANO** TIRAMISU OUR WAY WITH BANANA ICE CREAM 6€

**COOKIE GIGANTE DE CHOCOLATE CON HELADO DE GALLETA Y NUTELLA LÍQUIDA** GREAT CHOCOLATE COOKIE WITH BISCUIT ICE CREAM AND LIQUID NUTELLA 6€