

- LAGER** ALIMENTOS LIGEROS Y FRESCOS Y CON TOQUE SALADO, COMO ENSALADA GRIEGA, PESCADOS CRUDOS O MARINADOS, ROLLITOS DE LANGOSTINOS, ENSALADILLA RUSA.
- MALAGUETA (APA)** QUESOS, ENSALADAS FRESCAS, FRITURAS Y PESCADOS MARINADOS
- TRIGO** ENSALADAS, CARBONARA, RISOTTOS, BAO DE CALAMAR, FABRI –VEGGIE
- IPA** CARNES A LA BRASA, TERNERA DRY AGED, PAPAS BRAVAS (*¡CUIDADO! POTENCIA EL PICANTE!*)
- STRONG ALE** CARNES A LA BRASA, HAMBURGUESAS, EMBUTIDOS, FOIE, POTENCIA LA INTENSIDAD DE ESTOS SABORES
- FRUITY ALE** POSTRES

*SOLICITA NUESTRA CARTA DE ALÉRGICOS 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€

EMPECEMOS COMPARTIENDO

MOUSSE DE FOIE CON COMPOTA DE HIGOS Y VINO DULCE FOIE MOUSSE WITH FIG&SWEET WINE COMPOTE	8,5€
NUESTRAS BRAVAS, AHUMADAS Y PICANTONAS OUR OWN SMOKED AND SPICY BRAVAS	6,5€
POLLO CRUJIENTE ESTILO KENTUCKY MARINADO CON CERVEZA IPA Y 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 / 8 UDS KINGPRAWN ROLLS WITH GARLIC, VEGGIES AND BASIL&TOMATO MAYO / 8 PCS	9€
CROQUETAS CREMOSAS DE CARBONARA TRUFADA, PARMESANO Y CEBOLLA CARAMELIZADA/ 8 UDS CREAMY TRUFFLED CARBONARA CROQUETTES WITH PARMESAN AND CARAMELIZED ONION / 8 PCS	9€
CROQUETAS CREMOSAS DE LANGOSTINOS AL CURRY ROJO ESTILO THAI CON MAYONESA KEWPIE / 8 UDS CREAMY KINGPRAWN CROQUETTES WITH RED CURRY THAI STYLE AND KEWPIE MAYO / 8 PCS	9€

ENTRE PANES ANDA EL JUEGO

LA FÁBRICA Ternera dry aged con queso de cabra, cebolla caramelizada con cerveza 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-VEGAN Brioche 100% vegano, carne de Beyond meat, aguacate, queso vegano, tomate, lollo verde, cebolla morada y veganesa 100% vegan brioche, Beyond Meat, avocado, vegan cheese, tomato, green lollo lettuce, red onion and vegan mayo	10€
CÉSAR BURGER Pechuga de pollo crujiente en copos de maíz, lascas de parmesano, bacon frito, lechuga romana, tomate y salsa César Cornflakes coated chicken, Parmesan cheese, fried bacon, Romaine lettuce, tomato and Caesar sauce	10€	CHEESE LOVERS Ternera dry aged al Jospser rellena de queso azul, cheddar y monterey-jack fundidos, cebolla plancha, portobellos estofados, canónigos y salsa de queso de cabra Jospser cooked dry aged beef stuffed with blue cheese, Cheddar and monterey jack, roasted onion, Portobello mushroom stew, corn salad and goat cheese sauce	12€
FABRI DUO 12,5€ Ternera dry aged, costilla de cerdo bbq deshilachada, queso montagnolo, bacon crujiente, mahonesa burger, lollo verde y tomate Dry aged beef, BBQ pulled pork ribs, montagnolo cheese, crunchy bacon, burger mayo, green lollo lettuce and tomato			

ENSALADAS

ENSALADA DE BROTES TIERNOS, QUESO DE CABRA CARAMELIZADO, FRESAS ESTOFADAS, NUECES, CEBOLLA MORADA Y DRESSING DE FRESAS CON BALSÁMICO BABY LEAF SALAD, CANDIED GOAT CHEESE, STRAWBERRY STEW, WALNUTS, RED ONION AND STRAWBERRY&BALSAMIC DRESSING	9,5€
ENSALADA TEMPLADA DE RÚCULA Y CANÓNIGOS, AGUACATE ASADO, GAMBAS, PISTACHOS GARRAPIÑADOS Y VINAGRETA DE FRUTA DE LA PASIÓN LUKEWARM ARUGULA AND CORN SALAD, ROASTED AVOCADO, PRAWNS, CANDIED PISTACHIOS AND PASSION FRUIT VINAIGRETTE	10,5€
NUESTRA ENSALADILLA RUSA CASERA CON VENTRESCA DE ATÚN Y MAHONESA DE SU ACEITE OUR OWN RUSSIAN SALAD WITH TUNA BELLY AND ITS OIL	8,5€

A LA BRASA

BUCHONES DE ROSADA AL LIMÓN EN TEMPURA CON BONIATO FRITO Y ALIOLI LEMON KINGKLIP TEMPURA WITH FRIED SWEET POTATO CHIPS AND GARLIC MAYO	15€
LOMO DE SALMÓN RUSTIDO CON SALSA DE COCO-LIMA Y WOK DE ARROZ SALVAJE CON TIRABEQUES Y MINI MAZORCAS ROASTED SALMON WITH COCONUT-LIME SAUCE, WILD RICE WOK, MANGETOUT PEAS AND BABY CORNCOBS	16€
PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI DE ALCAPARRAS Y PATATAS BABY SALTEADAS CON MANTEQUILLA ESPECIADA GRILLED IBERIAN PORK PLUMA WITH CAPPERS CHIMICHURRI AND BABY POTATOES WITH SPICED BUTTER	17€
COSTILLAR DE CERDO AL JOSPER CON COSTRA DE SALSA BBQ AL JIM BEAM Y PATATAS BABY AL HORNO JOSPER ROASTED PORK RIBS WITH JIM BEAM BBQ SAUCE AND BAKED BABY POTATOES	18,5€

DE AQUÍ PARA ALLÁ

BAO DE LANGOSTINO EBI PANKO, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, CILANTRO Y MAHO-TOGARASHI EBI PANKO BAO, PICKLED RED ONION, CORIANDER AND MAYO TOGARASHI	5€
WOK DE NOODLES GLASEADO CON SALSA YAKINIKU, POLLO KATSU CON MAIZ FRITO, LIMA, ANACARDOS Y MIX DE VERDURAS UDON WOK GLAZED WITH YAKINIKU SAUCE, KATSU CHICKEN, FRIED CORN, LIME, CASHEWS AND VEGGY MIX	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 ATÚN MARINADO CON AJOBLANCO DE MANGO, EDAMAME Y NAMASU DE NABO DAIKON Y ZANAHORIA MARINATED TUNA TATAKI WITH MANGO GARLIC COLD SOUP, EDAMAME AND DAIKON TURNIP & CARROT NAMASU	16€
TARTAR DE ATÚN PICANTE, CEBOLLA MORADA, RALLADURA DE LIMA, AGUACATE Y SOJA SPICY TUNA TARTAR, RED ONION, LIME ZEST, AVOCADO AND SOY SAUCE	14,5€

POSTRES

1€ de este plato será destinado a la Fundación CUDECA.
1€ of this dish will be destined to CUDECA Foundation.

BROWNIE DE MANTEQUILLA CALIENTE CON NUECES Y CACAHUETES GARRAPIÑADOS CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE LÍQUIDO BLONDIE WITH WALNUTS, CANDIED PEANUTS, VANILLA ICE CREAM AND LIQUID CHOCOLATE	6€
TARTA FRÍA DE LIMA-LIMÓN CON GALLETA CRUJIENTE Y BAÑO CÍTRICO Y MENTA LIME&LEMON COLD CAKE WITH CRUNCHY BISCUIT, CITRICS AND MINT	6€
COPA MOUSSE DE VAINILLA CON PLÁTANO CARAMELIZADO, SALSA 3 LECHE Y CREMA DE CARAMELO VANILLA MOUSSE WITH CANDIED BANANA, TRES LECHE'S SAUCE AND TOFFEE CREAM	6€
MOUSSE DE COCO, CHOCOLATE CON LECHE, PIÑA ASADA CON MALIBÚ Y GELATINA DE RON (CONTIENE ALCOHOL) COCONUT MOUSSE WITH MILK, ROASTED PINAPPLE WITH MALIBÚ AND RUM JELLY (CONTAINS ALCOHOL)	7€
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	6,5€
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€