

MARIDAJE
RECOMENDADO
CON CRUZCAMPO

- 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 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€

EMPECEMOS COMPARTIENDO

MOUSSE DE FOIE AL DISARONNO CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS FOIE MOUSSE WITH A DISARONNO TOUCH AND RED BERRIES COMPOTE	9€
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	9,5€
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	3,5€
EMPANADA DE ATÚN EN ACEITE CON ESCALIVADA, ACEITUNAS NEGRAS, ALBAHACA Y MAHONESA DE TOMATE SECO / UD TUNA AND <i>ESCALIVADA</i> (ROASTED VEGGIES) PATTY WITH BLACK OLIVES, BASIL AND DRIED TOMATO MAYO	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 DE POLLO ASADO, JALAPEÑOS Y CEBOLLA CARAMELIZADA/ 8 UDS CREAMY TRUFFLED CARBONARA CROQUETTES WITH PARMESAN AND CARAMELIZED ONION / 8 PCS	9,5€
CROQUETAS CREMOSAS DE BACALAO CONFITADO Y GAMBAS CON MAHONESA DE AJOS FRITOS Y PIMENTÓN AHUMADO / 8 UDS CREAMY COD CONFIT AND PRAWNS CROQUETTES, FRIED GARLIC MAYO AND SMOKED PAPRIKA / 8 PCS	9,5€

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	11,5€	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	11,5€
ASADO BURGER Carne de vaca madurada, lascas de lomo de vaca bajo, scarmorza ahumada fundida, cebolla morada parrilla, lollo verde, tomate Daniela y mahonesa de ajo asado Matured beef, entrecote slices, melted smoked scarmorza, red onion, green lollo lettuce, Daniela tomato and roasted garlic	14,5€	KENTUCKY BURGER Pechuga de pollo marinada al estilo Kentucky crujiente en copos de maíz, mahonesa de pimienta negra, lechuga romana, tomate Daniela, cebolla crujiente y aguacate Kentucky style chicken breast with crunchy corn, black pepper mayo, Roman lettuce, Daniela tomato, crunchy onion and avocado	11,5€
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, BACON CRUJIENTE, CEBOLLA MORADA, QUESO DE CABRA CARAMELIZADO, NUECES, MAÍZ TOSTADO CON PIMIENTA Y DRESSING DE MÓDENA BABY LEAF SALAD WITH CRUNCHY BACON, RED ONION, CANDIED GOAT CHEESE, WALNUTS, PEPPER SEASONED ROASTED CORN AND MODENA DRESSING	10€
ENSALADA TEMPLADA DE RÚCULA Y CANÓNICOS, 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	11€
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

BACALAO EN TEMPURA CON PIMENTÓN PICANTE Y SÉSAMO TOSTADO, BONIATO FRITO Y SALSA TÁRTARA COD TEMPURA WITH SPICY PAPRIKA AND TOASTED SESAME, FRIED SWEET POTATO AND TARTAR SAUCE	16,5€
LOMO DE SALMÓN RUSTIDO CON SALSA DE ALCAPARRAS Y VERDURAS DE TEMPORADA ROASTED SALMON WITH CAPERS SAUCE AND SEASON VEGGIES	17€
PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON PARMENTIER DE PATATA TRUFADA Y SETAS SALTEADAS AL OPORTO GRILLED IBERIAN PORK SHOULDER WITH TRUFFLED POTATO PARMENTIER AND OPORTO SAUTÉED MUSHROOMS	18€
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	19,5€

DE AQUÍ PARA ALLÁ

BAO DE POLLO KATSU, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA CON FRUTA DE LA PASIÓN, CILANTRO, SALSA HOISIN Y SÉSAMO KATSU CHICKEN BAO BUN, PICKLED RED ONION WITH PASSION FRUIT, CORIANDER, HOISIN SAUCE AND SESAME	5,5€
WOK DE NOODLES GLASEADO CON SALSA YAKINIKU, LANGOSTINOS EBI PANKO, LIMA, ANACARDOS Y MIX DE VERDURAS YAKINIKU GLAZED NOODLES WOK WITH PANKO KINGPRAWNS, LIME, CASHEWS AND VEGGY MIX	15,5€
RISOTTO DE PATO TRUFADO, SCAMORZA AHUMADA, PORTOBELLOS Y CEBOLLETA COREANA TRUFFLED DUCK RISOTTO WITH SMOKED SCAMORZA, PORTOBELLO MUSHROOMS AND KOREAN SPRING ONION	17,5€
TATAKI DE ATÚN MARINADO CON GUACAMOLE CASERO MACHACADO, WAKAME Y SALSA DE SOJA, PONZU Y TERIYAKI MARINATED TUNA TATAKI WITH HOMEMADE SMASHED GUACAMOLE, WAKAME AND SOY, PONZU AND TERIYAKI SAUCE	17€
TARTAR DE ATÚN PICANTE, CEBOLLA MORADA, RALLADURA DE LIMA, AGUACATE Y SOJA SPICY TUNA TARTAR, RED ONION, LIME ZEST, AVOCADO AND SOY SAUCE	15€

POSTRES

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	6,5€
CREMOSO DE QUESO MASCARPONE, CHOCOLATE BLANCO, BIZCOCHO SABLE Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS MASCARPONE CREAM CHEESE, WHITE CHOCOLATE, CAKE SABLE AND RED BERRIES COMPOTE	6,5€
COPA MOUSSE DE VAINILLA CON PLÁTANO CARAMELIZADO, SALSA 3 LECHE Y CREMA DE CAMELO VANILLA MOUSSE WITH CANDIED BANANA, <i>TRES LECHE</i> S SAUCE AND TOFFEE CREAM	6,5€
HOJALDRE CARAMELIZADO, MOUSSE DE TURRÓN EN TEXTURAS, ALMENDRAS GARRAPIÑADAS Y FRUTAS DEL BOSQUE CARAMELIZED PUFF PASTRY WITH TEXTURED NOUGAT MOUSSE, CANDIED ALMONDS AND RED BERRIES	7€
COOKIE GIGANTE DE CHOCOLATE CON HELADO DE GALLETAS Y NUTELLA LÍQUIDA GREAT CHOCOLATE COOKIE WITH BISCUIT ICE CREAM AND LIQUID NUTELLA	6€

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



PARA LOS MÁS PEQUES

MINIHAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO EMMENTAL Y PATATAS FRITAS MINI BEEF BURGER WITH EMMENTAL CHEESE AND FRIES	7,5€
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€