

MARIDAJE
RECOMENDADO
CON CRUZCAMPO

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

EMPECEMOS COMPARTIENDO

MOUSSE DE FOIE AL DISARONNO CON COMPOTA DE PERA Y CANELA FOIE MOUSSE WITH A DISARONNO TOUCH AND PEAR & CINNAMON COMPOTE	9,5€
NUESTRAS BRAVAS, AHUMADAS Y PICANTONAS OUR OWN SMOKED AND SPICY BRAVAS	6,7€
POLLO CRUJIENTE ESTILO KENTUCKY MARINADO EN CC IPA CON SWEET CHILI KENTUCKY FRIED CHICKEN IPA MARINATED WITH SWEET CHILI SAUCE	9,9€
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	10,5€
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	3,6€
EMPANADA DE PISTO MANCHEGO, QUESO SEMI CURADO, ACEITUNA NEGRA Y MAHONESA DE ALBAHACA / UD MANCHEGO RATATOUILLE PATTY, SEMI-CURED CHEESE, BLACK OLIVES AND BASIL MAYO	3,5€
ROLLITOS DE LANGOSTINOS AL AJILLO CON VERDURAS Y MAHONESA DE PESTO ROJO / 8 UDS KINGPRAWN ROLLS WITH GARLIC, VEGGIES AND RED PESTO MAYO / 8 UDS	9,5€
CROQUETAS CREMOSAS DE POLLO ASADO, JALAPEÑOS Y MAHONESA DE PIMIENTOS FRITOS / 8 UDS CREAMY ROASTED CHICKEN CROQUETTES, JALAPEÑOS AND FRIED PEPPER MAYO/ 8 PCS	9,5€
CROQUETAS DE QUESO DE CABRA, TOMATE SEMIDRY, CEBOLLA CAMELIZADA Y COMPOTA DE TOMATE / 8 UDS GOAT CHEESE CROQUETTES WITH SEMI DRY TOMATO, CAMELIZED ONION AND TOMATO COMPOTE / 8 PCS	9,5€

HAMBURGUESEANDO

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, beer caramelized onion, green lollo lettuce, tomato and kimchee mayo	14€	FABRI-VEGAN Brioche 100% vegano, carne de Beyond meat, queso vegano, portobello salteado con teriyaki, tomate, lollo verde y veganesa 100% vegan brioche, Beyond Meat, vegan cheese, teriyaki sauteed portobello, tomato, green lollo and vegan mayo	13,5€
RUSTIC BURGER Ternera Dry aged, payoyo, jamón serrano crujiente, lollo verde, tomate y mahonesa de pimientos del piquillo Dry aged beef, payoyo cheese, crispy serrano ham, green lollo, tomato and piquillo pepper mayonnaise	14,5€	KENTUCKY BURGUER Pechuga de pollo marinada al estilo Kentucky crujiente en copos de maíz, mahonesa kewpie, cebolla morada encurtida, aguacate laminado y lollo verde Kentucky style chicken breast with crunchy corn, kewpie mayo, pickled red onion, laminated avocado and green lollo	13,5€
FABRI DUO Doble carne de 90grs de ternera Dry aged, bacon crujiente, doble queso cheddar, pepinillo agridulce, tomate Daniela, cebolla morada y mahonesa de bacon Double 90gm dry aged beef, crispy bacon, double cheddar cheese, sweetsour pickles, Daniela tomato, red onion and bacon mayo	14,5€		

ENSALADAS

BROTOS TIERNOS, PIÑA SOASADA CON PIMIENTA ROSA, ANACARDOS TOSTADOS, BRIQUETA DE CABRA CAMELIZADA, CEBOLLA MORADA Y DRESSING DE MIEL DE CAÑA Y COCO BABY LEAF SALAD WITH LIGHTLY ROASTED PINEAPPLE, PINK PEPPER, ROASTED CASHEWS, CAMELIZED SOFT GOAT CHEESE, RED ONION AND CANE HONEY & COCONUT DRESSING	10,5€
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	12€
NUESTRA ENSALADILLA RUSA CASERA CON VENTRESCA DE ATÚN Y MAHONESA DE SU ACEITE OUR OWN RUSSIAN SALAD WITH TUNA BELLY AND ITS OIL MAYO	9€

A LA BRASA

ROSADA EN ADOBO COLORAO Y FRITURILLA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON ALIOLI COLORAO MARINADE AND FRIED SEASON VEGGIES WITH ALIOLI	16,5€
LOMO DE SALMÓN RUSTIDO, SALSA DE CURRY ROJO Y COCO CON ARROZ FRITO Y MIX DE VERDURITAS ROASTED SALMON WITH RED CURRY AND COCONUT SAUCE, FRIED RICE AND MIXED VEGGIES	18€
PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA, MOJO ROJO Y PATATAS GAJO ASADAS CON MANTEQUILLA Y ROMERO GRILLED IBERIAN PORK SHOULDER WITH RED MOJO AND ROASTED POTATO WEDGES WITH BUTTER AND ROSEMARY	18,5€
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	20€

DE AQUÍ PARA ALLÁ

WOK DE NOODLES GLASEADO CON SALSA YAKINIKU, TOFU CRUJIENTE, LIMA, MIX DE VERDURAS Y PIPAS DE CALABAZA YAKINIKU GLAZED NOODLES WOK WITH CRISPY TOFU, LIME, MIXED VEGETABLES AND PUMPKIN SEEDS	15,5€
RISOTTO DE GUANCIALE, TOMATE DESHIDRATADO, PARMESANO Y ALBAHACA GUANCIALE RISOTTO, DEHYDRATED TOMATO, PARMESAN AND BASIL	17,5€
TATAKI DE ATÚN MARINADO, EDAMAME CRUJIENTE, ALGA WAKAME Y GAZPACHILLO DE AGUACATE MARINATED TUNA TATAKI, CRISPY EDAMAME, WAKAME SEAWEED AND AVOCADO GAZPACHO	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	7,5€
CREMOSO DE QUESO MASCARPONE, CHOCOLATE BLANCO, BIZCOCHO SABLE Y ALBARICOQUE MASCARPONE CREAM CHEESE, WHITE CHOCOLATE, SABLE CAKE AND APRICOT	7,5€
COPA MOUSSE DE CACAHUETE, TOFFE, CRUMBLE DE CANELA Y CHANTILLÍ DE CAMELO PEANUT MOUSSE CUP, TOFFEE, CINNAMON CRUMBLE AND CARAMEL WHIPPED CREAM	7€
LIMÓN PIE, BIZCOCHO DE MENTA Y HELADO DE LIMÓN LEMON PIE, MINT CAKE AND LEMON ICE CREAM	7€
COOKIE GIGANTE DE CHOCOLATE CON HELADO DE GALLETA Y NUTELLA LÍQUIDA GREAT CHOCOLATE COOKIE WITH BISCUIT ICE CREAM AND LIQUID NUTELLA	6,5€

PARA LOS MÁS PEQUES

MINI HAMBURGUESA 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€

*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€